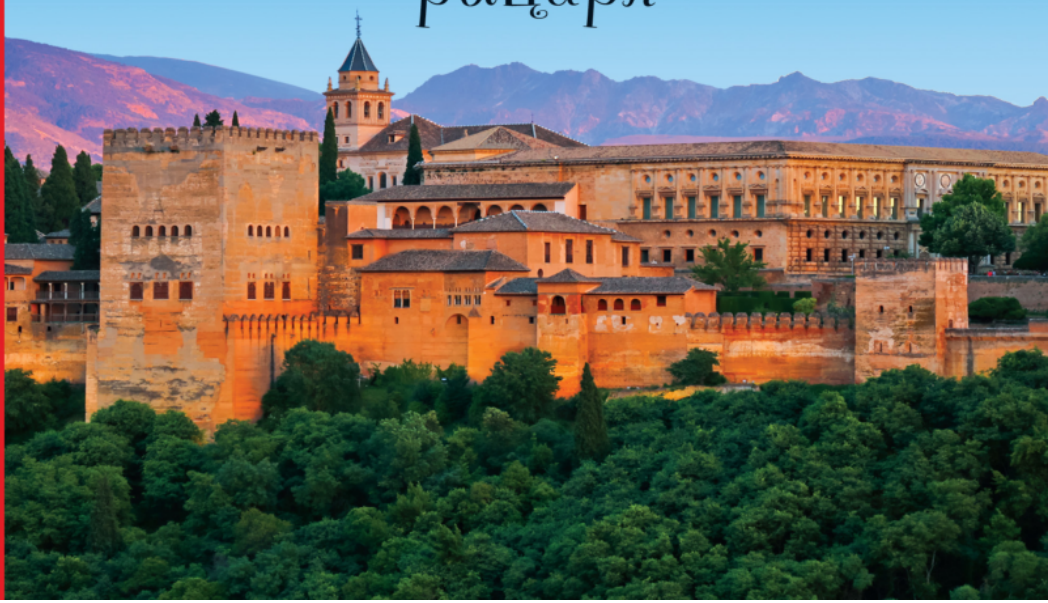
Юлия Евдокимова

Испания со вкусом солнца

гаспачо для печального рыцаря



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга приглашает в путешествие по неизвестным уголкам Испании, раскрывает секреты популярных туристических мест, рассказывает об удивительной испанской кухне. Это кухня со вкусом солнца и страсти, ведь в Средние века за мавританские рецепты здесь расставались с жизнью. Легенды до сих пор живы на деревенских улочках и городских площадях: вам предскажут судьбу лесные феи Галисии, вы встретите маленькое севильское привидение и узнаете тайны старых кастильских замков. Испания многогранна, как переливы гитарных струн, то медленные, то стремительные, которые словно исходят из души музыканта. Давайте погуляем вместе по этой стране, зачерпнем заката в мисочке гаспачо, порежем оранжево-красные острые перцы, чтобы кусочек солнца упал в тарелку!

- Юлия Евдокимова
  - ○
  - ○
  - ○ Тайны мадридского двора
    - ■ Под небом Мадрида
    - ■ Дожди святого Исидро
    - ■ Городские легенды
    - ■ Эскориал
    - ■ Косидо мадриленьо и не только
    - ■ Испанские десерты
    - ■ Секреты мадридских дворцов
    - ■ Мария-Хосе
    - ■ Тортилья!
  - ○ Каталонские истории
    - ■ Слепая фортуна Жироны
    - ■ Готические страсти Барселоны
    - ■ Каталонская кухня
    - ■ Истории каталонских городков
    - ■ Пляска смерти в Верджесе
    - ■ Чеснок и вампиры
  - ○ Печальные песни Андалусии
    - ■ Алая роза разбойника
    - ■ Кухня Андалусии
    - ■ Кулинарный триллер
    - ■ Слезы святого Петра
    - ■ Все лишь бредни, шерри-бренди…
    - ■ Оливковое масло Испании

- Сказки Северной Испании
  - Лесные гномы Кантабрии
  - Кухня Северной Испании
  - Кельтские легенды Галисии
  - Пресвятая Дева Большеглазая
  - Галисийские рецепты
  - Пиво в жаркий день
- Истории двух Кастилий
  - Где привязать осла в Сеговии
  - Тапас и бобы с таинствами
  - Испанские гранды
  - Калатрава, Орден исчезнувших рыцарей
  - В одном местечке в Ла-Манче
  - Сказки старого Толедо
  - Кухня Ла-Манчи
- Аликанте
  - Паэлья и рыцари
  - Предвкушение Аликанте
  - Дом семьи Борджиа
  - Ориоланос
  - Кухня Аликантина
  - Вино с легендарной историей
  - Испанский Новый год
- Эстремадура: замки, римляне и гаспачо
  - Жаркие сказки Эстремадуры
  - Родина конкистадоров
  - Ведьмы из Аигаля
  - Единороги и девы ручья
  - Кухня Эстремадуры
  - Самое испанское блюдо из всех возможных!
  - Хамон
  - Зачерпните заката в тарелке гаспачо…
-

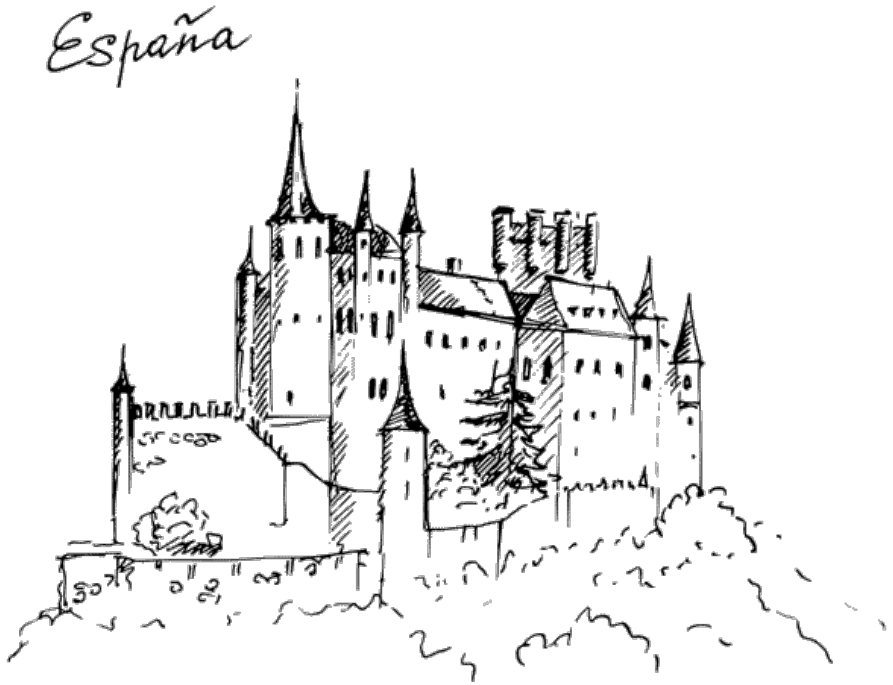
Юлия Евдокимова
Испания со вкусом солнца. Гаспачо для печального рыцаря

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2020
© ООО «Издательство «Эксмо», 2020

* * *

Удовольствие, которое доставляет трапеза, заключается не только в обилии блюд, представленных на столе, но и в присутствии на ней друзей, и в приятной беседе, которой она сопровождается.

Марк Туллий Цицерон



Ветер приносит вкус моря. Путает волосы и играет с белоснежными скатертями в небольших ресторанчиках на побережье. Звенят бокалы, стучат вилки и ножи.

Разговоры оглушают. В них торопливый обмен новостями, дружеские поцелуи в обе щеки, смех людей, уставших от солнца и пляжей, крики детей. Вот привезли группу старичков, и они долго рассаживаются за столиками, вот лениво вплетается в гомон улицы перелив гитары.

И вдруг взрывается аккорд. Натягивается гитарная струна, словно тетива, обнажает нервы. Замираешь – сейчас выстрелит. Гитара сметает все вокруг жесткими, стремительными переборами, обжигает и рассыпается брызгами – но не свежим морским бризом, а сухим ветром степей.

Исчезают улица, пальмы и столики. Вокруг лишь палящее солнце, пыль из-под копыт взмыленной лошади, строгий, обожженный южными ветрами замок на холме.

И некуда упасть взгляду. Лишь дороги, уходящие за горизонт, высушенные степи, безмолвный замок…

Но все смолкает. И оглушает тишина. Секунда, другая. И вдруг вопль: – Олееееее!!!! – подхваченный всей улицей. И снова гитара и сухие удары ладоней, и один из старичков, которого только что под руки привели за столик, вдруг встает и отодвигает стул, и делает несколько шагов, и вскидывает руки – и замирает

без сил среди толпы.

– Олееееее!!! – это кричат уже ему, и собрав все силы, он делает тот шаг, тот удар каблука, ради которого музыка подняла его из-за стола, заставила забыть о возрасте, о месте…

Огнем, страстью на грани экстаза рвет душу гитара. Заунывно вплетается волынка. Обжигает красками андалусский гаспачо и взрываются пузырьки каталонского игристого. Падают в океан зеленые луга под снежными пиками астурийских гор и несет ветер сухую траву по степям Кастилии. Темной вишней вспыхивает в бокале риоха, терпкой дубовой свежестью окутывает благородный хересный бренди.

Кто-то сказал, что Испания – это «пыль на дороге истории, по которой галопом промчался великий народ»…

Некий австриец по имени Георг, специалист по истории Мадрида, когда-то приехал в Испанию за историческими изысканиями для научной работы, влюбился в эту страну и осел в ней на всю жизнь, превратившись в гида по имени Хорхе.

Хорхе встречает свои туристические группы на побережье словами: «Поздравляю вас! Вы приехали в международную туристическую зону, которую некоторые по недоразумению считают Испанией».

Он прав. Если в Италии и во многих других средиземноморских странах достаточно отойти на два шага от курортной набережной, чтобы обрести узкие улочки, храмы и шедевры искусства, то Испания тщательно бережет свою аутентичность от туристов, приезжающих на ее пляжи.

Чтобы увидеть ее настоящей, приходится потратить время и силы, особенно если речь идет об испанской кухне, ведь многочисленные курортные ресторанчики заполнены стейками и картофелем фри, бутербродами и на скорую руку сварганенной для туристов паэльей.

Возможно, поэтому мир давно попал под влияние итальянской кухни, признает изысканный снобизм кухни французской и совершенно не знает испанскую кухню, считая ее не стоящей интереса, лишь однажды восхитившись молекулярными экспериментами каталонских поваров.

Испанская кухня достойна большего. А еще она более, чем все соседские средиземноморские кухни, связана с историей страны, и одно без другого просто невозможно, поэтому и знакомиться с ней можно только так: через исторические события и легенды городов и маленьких местечек, жизни людей и волшебные сказки.

Казалось, что Италия заняла все пространство в моем сердце, вытеснив остальные страны. Но где-то там, в глубине его, еще осталось воспоминание об Испании, словно хорошем друге, с которым когда-то расстались, но он не забыт, все же десять лет дружбы с этой страной, поездок по делам и в отпуск, обретение друзей и знакомых оставили в сердце свой след.

Еще вспыхивает что-то в глубине души при звуке испанской речи, и неожиданно всплывают слова, которые ты не просто забыла, а, кажется, никогда не знала, но вспоминаешь и говоришь, почти бегло, стараясь не путать с итальянским. Друг, оставивший такое тепло в твоей жизни, не забывается.

И однажды я вернулась, шаг за шагом погружаясь в воспоминания.

Это было не просто возвращение, новые путешествия в Испанию были связаны с новыми ощущениями: я приехала… есть. Пробовать, готовить, записывать рецепты друзей и знакомых. Открыть для себя испанскую кухню, сравнить ее с кухней соседей, научиться готовить популярные и неизвестные блюда.

Я приглашаю вас разделить со мной удовольствие от этого путешествия. Узнать секреты кальдереты от бизнесмена из Касереса и приготовить тортилью по рецепту маркизы из Кордобы, попробовать терпкие вина в компании испанского гранда и узнать историю сладостей святого Исидро.

Здесь тает во рту ягненок, запеченный в овечьем сыре, здесь пекут сладкое рождественское полено, и у каждой хозяйки своя тортилья для быстрого перекуса, здесь «утюжат» креветок, а гаспачо совсем не похоже на знакомый томатный суп.

Но будьте осторожны!

Я приглашаю вас в Испанию без корриды и фламенко, без пляжей и музеев.

Здесь предсказывают судьбу кельтские феи в волшебных лесах, прячутся в старых стенах летучие мыши в коронах, бродит вдоль реки процессия со свечами в давно истлевших руках, тоскует по родине египетский бог в самом центре Мадрида.

Я расскажу о той Испании, которую вы не знали. О ее кухне, которой не ожидали.

Давайте вместе откроем секреты, хранимые от случайных взглядов!

Тайны мадридского двора

Под небом Мадрида

Говорят, что увидев Париж, не узнаешь Франции. Вот и Мадрид не даст представления об Испании, но нет Испании без Мадрида.

Давным-давно, отдыхая на каталонских курортах, я изредка листала туристические книжицы с фотографиями испанской столицы. Вроде интересно, но как-то далеко. Однажды, слегка опасаясь неизвестности, я оказалась в Мадриде по делам.

Возвращаясь снова и снова, я полюбила этот город, и мне долго снилось, как я привожу сюда свою семью, как мы выходим из метро на площади Соль, и я говорю:

– Вот здесь, на нулевом километре всех испанских дорог, и начинается наше путешествие.

Так оно и получилось в реальности, и не раз. А еще когда-то я очень любила Гойю и приходила в музей Прадо в первую очередь ради него. Но потом неожиданно открыла для себя Эль Греко, по сравнению с которым померкли остальные испанские художники…

Вокзал Аточа

Но я не буду приглашать вас в музей, я покажу вам другой Мадрид – город дворцов, за стенами которых скрываются история и произведения искусства, городские легенды и маленькие праздники.

И приедем мы в город как положено – на железнодорожный вокзал Аточа.

Таких вокзалов в мире немного. Вы не увидите привычного зала ожидания, вы попадете в тропический сад с пальмами, лианами и маленькими скульптурами пассажиров – с чемоданами и портфелями. Ежишься от тропической влажности, присаживаясь в ожидании поезда на краешек скамейки, а над ней нависают дивные деревья, в кронах поют свои песенки птицы.

Тот самый Георг-Хорхе обычно привозил свои группы немецких туристов на привокзальную площадь и предлагал сходить, посмотреть. Туристы пожимали плечами:

– Что, мы вокзалов не видели?

И требовали ехать дальше. Но Хорхе настаивал, и вот один, потом другой, а потом и все остальные спускались в тропический сад и возвращались с круглыми глазами:

– Вот это да!

От вокзала до сердца Мадрида, площади Соль, десять минут на метро.

* * *

С верхнего этажа туристического автобуса мадридский проспект Гран-Виа выглядит совсем не так, как снизу. Именно здесь, среди высоких украшенных лепниной зданий и шпилей, возникает понимание того, что Испания когда-то была великой империей.

На Мадрид вообще надо смотреть не так, как на другие города. Не зря есть растиражированное выражение – «Madrid al cielo» – Мадрид на небесах. И приезжающие облепляют застекленные смотровые площадки в ресторанчиках на самом верху универмага «Эль корте Инглес» в самом центре города. Бесчисленные толпы народа на центральных улицах, шум и гомон, транспорт, оркестрики и чистильщики ботинок, скульптуры, не отличимые с первого взгляда от прохожих, рестораны и бары, – все остается там, внизу. А здесь – крыши, шпили вместо ожидаемых куполов, облака, солнце и синее небо.

И каждый уважающий себя испанец, приехав в Мадрид, обязательно сделает классическое фото: он, крыши и небо Мадрида.

«Там, где пересекаются все пути, где даже не придумаешь моря, но куда всегда возвращается беглец, – позвольте рассказать мне о Мадриде», – пел в старой песенке хрипловатым, совсем не музыкальным голосом бард Хоакин Сабина, перебирая струны

гитары.

Медведь и земляничное дерево

Но начинать надо с площади Соль. Встать на темный квадратик нулевого километра на тротуаре: здесь центр Испании и начало всех великих путешествий прошлых веков.

Вы найдете этот квадратик прямо перед ратушей, где под бой часов мадридцы (мадриленьос) съедают традиционные 12 виноградин в новогоднюю ночь, по одной с каждым ударом часов на башне.

Напротив – сразу и не заметишь, такая она в действительности маленькая, скрытая в самом начале одной из торговых улочек, – статуя символа Мадрида, медведя с земляничным деревом.

Этот памятник хоть и считается символом, но был установлен не так давно, в 1967 году. Говорят, что в давние времена здесь были земляничные поля, и в лесах жило много медведей. Еще одна из версий – этот памятник олицетворяет собой договоренность между властями и духовенством о разделе земель, и даже связывают пол зверя на памятнике – а это медведица! – с известным созвездием.

Во всяком случае, памятник стал неотъемлемой частью города.

Потом просто гуляйте: пойдете направо по калле Майор – выйдете на Пласа Майор, главную площадь города, потом будет мэрия – один из немногих старинных пятачков Мадрида. Пойдете

направо по улице Ареналь и выйдете на мою любимую площадь, Пласа Ориенте, с королевским дворцом, нежным туманом, плывущим между деревьев на закате, и одиноким гитаристом, выводящим трогательно что-то романтичное. Здесь надо пить вино и лениво смотреть на круговорот жизни вокруг.

Дальше направо – площадь Испании с памятником Сервантесу. Сам автор бессмертного произведения лишь подразумевается, так как на постаменте – бронзовые Дон Кихот и Санчо Панса. Эта площадь со сквером хороша ранним утром, когда нет жары, работают многочисленные поливальные фонтаны, никто не валяется на траве, не гремит очередной вечерний рок-концерт.

Кстати, на площади Испании удобная подземная стоянка, где всегда есть места.

Однажды не поленитесь, прогуляйтесь по калле Феррас, напоминающей приморский бульвар, до парка, который выведет вас к маленькому водоему и египетскому храму в середине. Там гуляют мадридцы, не замечая приевшуюся им панораму с королевским дворцом, собором Альмудена и старым центром Мадрида.

По дороге от площади Испании к отелю Husa Princesa, чей подземный переход выводит внутрь универмага Эль Корт Инглес (по городской легенде это сделано для шейхов, прибывающих в отель со своим гаремом на переговоры: многочисленным женам даже на улицу выходить не надо, чтобы отправиться за покупками), справа находится знаменитый мадридский дворец женщины, чей род настолько древен и благороден, что она имела право сидеть в присутствии королевы Великобритании – это недавно ушедшая от нас смешная на вид старушка-одуванчик Каэтана, герцогиня Альба.

Что ещё сделать в Мадриде? Погулять по парку Буэн-Ретиро с хрустальным павильоном. И не нужен вам знаменитый пруд, где катаются на лодках, с мутной водой, что не мешает скользить в глубине огромным рыбинам. Вам не сюда, пройдите дальше – и вы увидите чистые аллеи и лужайки, прудики за деревянной оградой, оазис роз и жасмина в самом центре огромного мегаполиса.

Спускаясь вниз, выйдете к вокзалу Аточа, а если вернетесь обратно и, не доходя до пруда, свернете налево, то выйдете к прекрасному тенистому бульвару, музею Прадо, красивым деревьям и цветникам.

Если вы гуляете по Гран-Виа в сторону Парка Ретиро, смело заглядывайте в решетки, окружающие дворы всяческих министерств, – там потрясающие розы!

В Мадриде необыкновенные крыши, со скульптурами, колоннами, а в аристократическом районе Саламанка (вверх от Парка Ретиро) каждый жилой дом хорош сам по себе.

Еще отсюда легко за полчаса добраться на поезде до Толедо, Сеговии, за час до Эскориала, а также до Авилы, Саламанки и до прочих интересных мест.

В самом Мадриде множество маршрутов для знакомства с городом – это и Мадрид Бурбонов, и Мадрид австрийцев, и Мадрид модернистский…

Широкие зеленые бульвары с восхитительными зданиями, внушительный королевский дворец (он в два раза больше Букингемского и Версальского, по слухам, кто-то из королев прошлого пошутил, что в нем можно прожить год, никого не встретив) и собор Альмудена рядом с дворцом и приятным парком вокруг.

Вид на Гран-Виа с крыши универмага Эль Корте Инглес

Бренди в дворцовом кафе подают в огромных литровых бокалах: бренди-то там 50 граммов, на донышке, но бокал в руке не удержишь!

В Мадриде вас всегда будут сопровождать гомон и огромное количество людей, в центре порой просто не протолкнешься, особенно вечером, ведь знаменитая испанская «мовида» – прогулки больших компаний друзей из бара в бар «пропустить стаканчик» с вечера до самого утра – родилась именно здесь. Хотя…

Такси с ночного рейса резво неслось по пустым улицам Мадрида.

– А где же народ, – поинтересовалась я, – я столько слышала про мадридскую ночную жизнь!

Водитель задумался, потом пожал плечами:

– Ну, это где-то там, – махнул неопределенно в сторону, – спят люди, поздно же.

Однажды вы проснетесь посреди ночи в номере отеля или в квартирке с витыми решетками французского окна в пол от знакомых звуков: это будут играть Dire Straites на площади Соль под восторженные крики толпы.

Дожди святого Исидро

Ехали мы как-то в такси с вокзала Чамартин в центр города. Водитель поинтересовался:

– Зонтики-то взяли? Скоро будет дождь!

Небо было абсолютно чистым, светило солнышко. Мы очень удивились, но водитель объяснил:

– Сегодня же День Сан-Исидро! Помяните мое слово, Сан-Исидро всегда присылает дождь. Ему молились крестьяне на полях, когда нужен был дождь, ведь он их покровитель. Тем более сегодня его день.

Мы не проехали и квартала, как вдруг зашумели деревья, порывы ветра следовали один за другим. Тучи взялись ниоткуда, и за те 10 минут, что мы ехали до центра, начался настоящий ураган. В подъезд мы забегали уже под проливным дождем.

Так мы познакомились с Сан-Исидро, святым покровителем Мадрида и фермеров.

Неделя, связанная с его днем, – это самые интересные и насыщенные праздники в городе. Вы думаете, дам в мантильях, сеньоров в котелках и запряженные лошадьми кареты можно увидеть только в Андалусии? Приезжайте в Мадрид в мае!

В неделю Сан-Исидро проходят ярмарки, концерты, фестивали. Мадрид превращается в сплошной праздник. Начинается сезон корриды, первая – как раз на Сан-Исидро. Билеты заказывают заранее. Корриды Сан-Исидро открывают месячный сезон мадридских коррид.

Празднования начинаются 15 мая, основные мероприятия проходят на открытом воздухе в местечке Pradera del Santo.

Святой Исидро родился в Мадриде в 1082 году.

Легенда рассказывает, что однажды, когда он молился в поле, с неба спустились два ангела и вспахали за него землю. А когда сын Исидро оступился и упал в колодец, который строил святой, вода поднялась вверх и вынесла ребенка живым и невредимым на поверхность. Сан-Исидро заставлял бить из земли источники на полях, где он работал.

Первая часовня в его честь была построена в 1528 году королевой Изабеллой после того, как принц Филипп выздоровел, выпив воду из одного из источников. Впоследствии Бальтасар де Суньига, маркиз де Валеро, построил на этом месте храм.

Ранним утром 15 мая паломники начинают свое шествие по Мадриду, они несут статую Сан-Исидро. В полдень в королевском храме Сан-Исидро начинается торжественная месса. После мессы архиепископ Мадрида отправляется на луг святого Исидро, где он

благословляет воду в источнике.

Также в полдень шествие проносит статуи Сан-Исидро и его жены, святой Марии де ла Кабеса с улицы Сакраменто на площадь де ла Вила.

На протяжении столетий тысячи людей принимают участие в шествии. Когда-то среди них был художник Гойя.

Затем паломники в сопровождении гитар и тамбуринов покидают город через улицу Сеговии, они направляются к месту, где покоятся останки святого. Там служится месса, и паломники пьют воду из источников, произнося следующие слова:

«San Isidro hermoso, patron de Madrid, que el agua del risco hiciste salir»… (Прекрасный святой Исидро, покровитель Мадрида, ты заставил источники бить из засохшей земли.)

По традиции паломники пьют воду с пончиками двух видов, специальной выпечкой для этого дня – listas (умницы) и tontas (глупцы).

Пончики Сан-Исидро

В мае все кондитерские завалены этой выпечкой под общим названием «roscquillas», или сдобные пончики.

Святому Исидро попробовать этих печенек не довелось, появились они гораздо позже, но достаточно давно, чтобы никто не мог сказать, реальна ли придумавшая их тетя Хавьера (tia Javiera), которая всегда пекла для праздника такие сладости. Видимо, много родственников было у сеньоры, раз ее творения так пошли в народ! И теперь, уже не первое столетие, – это

мадридская традиция.

Изначально базовый продукт, сами печеньки одинаковы: для теста берутся мука, яйца, сахар, оливковое масло и анис. А вот дальше «глупыши» не «искупались» ни в какой подливке – поэтому они глупенькие, коричневатые, похожие на наши пряники, но с дырочкой в серединке. «Умницы» все покрыты толстой смесью сахара, лимона и взбитого яичного белка – поэтому они умницы!

На самом деле традиционных печений к празднику четыре вида, еще есть пончики святой Клары и «француженки», но первые два вида самые популярные. «Француженки», по легенде, были изготовлены специально для доньи Барбары де Браганса, супруги короля Фернандо VI, которой категорически не нравилась классическая версия. А пончики святой Клары изобрели монахини одноименного монастыря, которые придумали покрывать пончики сухим безе, и продавали их, зарабатывая деньги для своей обители.

В это время многие мадридцы выбираются к хижине Сан-Исидро со своими сладостями, скатертями – на семейные пикники.

Испанцы называют мадридцев «чуло» (Chulo), то есть «человек который слишком много о себе думает». Так вот традиционный мадридский костюм для праздника носит название «чулапо» (chulapo) – костюм, который носит этот самый «чуло». Для мужчины это серая кепка в мелкую гусиную лапку, такой же пиджак с черной окантовкой, черные брюки и обязательный красный цветок или его имитация. Так одеты даже малыши, и это очень трогательно. Красные и белые цветки воткнуты в прически и мантильи женщин, от самого юного до самого старого возраста.

Если вам захочется узнать больше о жизни Сан-Исидро, известного своей добротой к бедным и к животным, на площади Сан-Андрес (Plaza de San Andrés, 2) находится его музей, Casa de San Isidro. Здание было реконструировано в XVI веке, изначально на этом месте стоял дом, где жил и умер святой. Там же сохранился и «Чудесный Колодец», где вода спасла его сына.

Когда-то Исидро, родившийся в бедной семье, каждое утро ходил на мессу, из-за чего опаздывал на работу к своему землевладельцу Хуану де Варгасу. Остальные работники пожаловались на него, но оказалось, что Исидро выполнял в три раза больше работы, чем все остальные. Потом он вернул к жизни заболевшую дочь хозяина, а фонтаны из засохшей земли вообще были его «фирменным» чудом.

Башни храма Сан-Исидро

Исидро женился на Марии Торриб, впоследствии известной как святая Мария де ла Кабеса. К этому времени хозяин уже сделал его управляющим всеми своими поместьями.

К сожалению, спасенный Исидро сын все же умер молодым, больше детей у них не было.

После смерти Исидро по приказу короля Филиппа II его

останки были помещены в серебряный сосуд.

В 1622 году Исидро был канонизирован папой Грегорио XV, одновременно с Игнасио Лойолой, Терезой Авилской и Филиппом Нери.

Собор Сан-Исидро с 1885 года до возведения собора Альмудена в 1993 году был главным кафедральным собором Мадрида.

Найти его легко, спуститесь с Пласа Майор в арку, противоположную улице Calle Mayor – две башни собора видны сразу.

Не знаю, насколько мадридцы и вправду «чуло», я-то все больше с «кабальеро» – благородными сеньорами встречалась. Ищу однажды аптеку в переулочках вокруг улицы Принцессы, смотрю – старичок идет, еле ноги переставляет, лет сто на вид. Ну, думаю, он-то точно знает. Подбегаю радостно, спрашиваю, и тут старичок вдруг выпрямляется, и взор орлиный из-под кепки, и отвечает вопросом на вопрос:

– А почему вы именно меня об этом спрашиваете? Я так плохо выгляжу?

Одно из популярных праздничных блюд

Свиная вырезка в виноградном соусе, Lomo de cerdo en salsa de uvas

Это блюдо весьма оригинально за счет винограда и украсит не только испанский, но и наш праздничный стол.

Ингредиенты:

6 порционных кусков свиной вырезки, толщиной примерно 1,5 см

2 грозди белого сладкого винограда

250 мл сухого белого вина

1 ст. л. муки

1 ч. л. не слишком острой горчицы, хорошо подойдет та, где чувствуются зерна

2 ст. л. сливочного масла заранее размягченного

3 ст. л. оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Ягоды винограда моем, разрезаем пополам. Очищаем от семечек.

Кусочки свинины слегка отбиваем, подсаливаем и обжариваем с обеих сторон в оливковом масле до золотистой корочки на среднем огне, примерно 5–6 минут.

Добавляем в сковороду виноград, вливаем вино и тушим все вместе минут 10 на среднем огне.

Мясо и виноград вынимаем из сковороды, откладываем на блюдо, можно чем-то накрыть, чтобы не остывало (например, сначала бумагой, а сверху толстым полотенцем).

Соус сливаем в миску, добавляем муку, тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков. На среднем огне тушим соус с мукой не более 1–2 минут. Снимаем миску с огня, перемешиваем все хорошенько, добавляем сливочное масло, горчицу, подсаливаем и перчим. Все еще раз хорошенько перемешиваем и заливаем соусом мясо.

Мы с вами вынули из сковороды виноград вместе с мясом. Некоторые хозяйки вынимают только мясо, оставляя виноград в соусе, и дальше все делают точно как в рецепте, они считают, что так соус вкуснее.

Городские легенды

Каждый большой и старый город имеет свои предания, городские легенды, страшилки. Мадрид не исключение. Погуляем по вечерним улицам по следам мадридских страшных историй?

Есть в Мадриде улочка с красивым названием – calle de la Luna, улица Луны.

Желающие легко найдут ее на карте между площадью Сан-Мартин и проспектом Гран-Виа.

В самом конце улицы в Средние века стояло два дворца – один принадлежал семье Альваро де Кордоба, второй, совсем рядом – Франсиско де Криспи. Эти «Монтекки и Капулетти по-мадридски» терпеть друг друга не могли, споры и ненависть возникли из-за наследства, которое семьи, дальние родственники, никак не могли поделить.

Как-то раз темной ночью подкараулил Франсиско де Криспи своего врага и только собрался наброситься на него, намереваясь убить, как из-за туч вышла луна, осветила улицу, и злоумышленник стал виден как на ладони. Естественно, соперник этим воспользовался и убил ненавистного де Криспи.

С тех самых пор носит улица имя луны, а у ворот своего дворца поместил Альваро де Кордоба каменное изваяние – луну, конечно!

В улочках этого района есть магазин магии со всеми атрибутами: картами для гадания, чучелами котов и сов, драконами и ведьмами, колдовскими книгами. Невероятно притягательный магазинчик, только немножко не по себе: то ли чучело совы стоит на полке, то ли живая птица бросила на тебя взгляд цепких глаз.

Прямо напротив парка Ретиро, в сторону центра, в лабиринте улиц (метро Антон Мартин и Аточа) есть улица Святого Петра, calle de San Pedro.

Давным-давно жила там ведьма – Изабель Хименес, злобная и жестокая.

Иногда поздними вечерами она выходила из дома и начинала танцевать, и тут же, откуда ни возьмись, появлялись черные коты, которые собирались вокруг танцующей ведьмы.

Дрожа от страха и устав от шума, соседи не единожды решались вызвать полицию, но к моменту ее приезда черные коты пропадали.

Говорят, черные коты – это души детей, чью кровь выпивала по ночам злая ведьма!

А еще говорят в Мадриде: не гуляйте темными ночами по улице Сан-Педро.

На Puerto del Moros каждую ночь слышались крики и завывания, соседи решили, что это мучается душа мавра, который покончил с собой, не желая принимать христианство, в ночь перед крещением.

Тогда группа жителей района поместила на ворота его дома христианский крест, побоявшись призрака самоубийцы. Призрак появился, но совсем другой.

Однажды ночью на глазах прохожих три призрачные фигуры вышли через дверь с крестом, они растаяли в воздухе, но перед этим каждая фигура назвала имя своего убийцы.

Оказалось, что неподалеку жил один человек, который незадолго до этих событий умер, а до этого пропали его трое детей, и расследование ни к чему не привело.

Назвав имя убийцы, их собственного отца, призраки исчезли и больше никакие звуки жителей квартала не тревожили. А мавр оказался здесь ни при чем.

Площадь Санта-Ана – любимое место мадриленьос для вечернего аперитива.

Сюда заходят по пути домой после работы, собираются по вечерам семьи с детьми в ресторанчиках по краям площади, вечером отсюда начинают свои прогулки мадридцы, и найти свободный столик в центре площади весьма проблематично.

Стены ресторанов и пивных в окружающих переулках – произведения искусства, каких только картин не выложено цветными мозаиками. Здесь за углом, отделанное деревом, расположилось самое старое кафе Мадрида.

Говорят, что в давние времена здесь с регулярностью появлялся призрак старика, со временем он пропал и перестал тревожить жителей района.

Но 23 сентября 1928 года он вдруг появился опять, словно предупреждая о чем-то…

В эту ночь сгорел театр, находящийся на площади, 64 человека погибли, более сотни получили ожоги и ранения.

С тех пор в ночь на эту дату призрак появляется опять и иногда из темного и закрытого на ночь театра выходят призраки погибших и окружают старика… или просто в окнах появляются отсветы пожара и слышатся крики…

Калле Феррас, покрытая зеленью огромных деревьев, полна истинно мадридских зданий, от фасадов которых взгляд не

отвести. Улица эта идет от площади Испании вверх, к улице Аргуэллес.

Летом бульвар напоминает южный курортный город, здесь множество уличных кафе, гуляет народ, это один из моих любимых бульваров в Мадриде.

По другую сторону бульвара и его зданий находится любимый мадридцами парк Oeste, даже весной на его лужайках лежит молодежь, жители играют в футбол, выгуливают собак, старички оккупируют многочисленные скамейки. Больше всего народу пристраивается у шикарных видов на центр Мадрида с паркового холма.

А туристов ведут к египетскому храму – Templo del Debot.

Это не подделка, это настоящий египетский храм, подаренный президентом Египта Насером испанскому правительству в благодарность за огромную помощь, за спасение археологических объектов долины Нубии, которая должна была погибнуть в связи со строительством Асуана. Пока Советский Союз строил Асуанскую плотину, Испания спасала исторические памятники, которые могли затопить по случаю.

Храм Сан-Хинес

Известно, что храм возник из примитивного древнего святилища бога Амона.

В Мадриде говорят, что в жаркие летние лунные ночи из

храма выходит огромный черный кот. Это воплощение Амона гуляет под звездами, тоскуя по родине.

Если смотреть на Мадрид с террасы ресторана над универмагом Эль Корт Инглес, то повсюду над красными крышами высятся шпили. Самый близкий шпиль – это приходская церковь San Gines de Arles – или просто Сан-Хинес.

Находится она на пешеходной улице Алькала, совсем рядом с Пуэрта-дель-Соль, в самом центре, даже захотите, мимо не пройдете.

Эту церковь очень любит мадридская знать, по выходным вокруг часто толпятся кабальеросо во фраках и дамы в шляпках – здесь регулярно проходят то венчания, то крестины.

Сан-Хинес считается самым старым храмом Мадрида. Никто не может точно назвать дату его основания, ясно лишь, что уходит его история далеко в прошлое.

В 1353 году произошло событие, которое записало Сан-Хинес в список мистических мест Мадрида. Некий старик застал воров в храме, попытался им помешать, но воры отрубили старику голову.

Прошло время, и многие стали рассказывать, что видели призрак без головы – он появлялся снова и снова, говорят, не будет ему покоя, пока не назовет он имя убийц.

Но и это не все. Как вам понравится храм, в котором вы встречаете чучело огромного крокодила? Поместил его туда некий Алонсо де Монтальбан, посол Католических Королей в землях Америки. Молитва Пресвятой Деве спасла его и его семью от пасти этого монстра, в благодарность выпотрошенное чучело Алонсо бросил к ногам статуи Девы Марии.

И все же не призраками и охотниками на крокодилов славен Сан-Хинес: здесь был крещен Лопе де Вега, здесь начинал каждый день в молитвах святой Исидро – покровитель Мадрида, каждый день на службу из расположенного недалеко дворца приходила королева Изабелла II. Площадь ее имени в двух шагах.

У меня с Сан-Хинес особые отношения, эта церковь стала для меня символом города. В один из приездов в Мадрид мы сняли квартирку между площадью Майор и площадью Соль в тихом переулочке в двух шагах от улицы Алькала. По вечерам мы смотрели с увитого литьем балкона на суету улицы Алькала, за углом собирали свои развалы букинисты, солнце уходило за крыши куда-то далеко и таяло между деревьев площади Ориенте.

Мы неспешно выходили из подъезда и шли слушать гитаристов на Соль мимо церкви Сан-Хинес. Ее золотисто-терракотовый фасад накрывали тени и лишь вспыхивали золотом

на крыше последние лучи заходящего солнца.

В другой приезд, уже на площади Сан-Мартин, мы слушали как колыбельную на ночь низкий бой колокола монастыря Лас-Дескальсас-Реалес. И спускался на Мадрид вечер, и шпиль Сан-Хинеса в окне постепенно таял в ночном сумраке.

Кастильское блюдо со смешным названием – Puchero

Суп с клецками, Puchero

На самом деле все не так страшно, и никаких проблем для желудка, как можно подумать по названию, пучеро не создаст. Это суп с интересными клецками, который мне очень нравится, он не похож на традиционные блюда средиземноморской кухни.

Давайте приготовим пучеро, уверяю, что не разочаруетесь!

Ингредиенты:

400 г постной телятины

200 г свиного окорока

100 г свежего зеленого горошка

50 г домашней чесночной колбасы – можно заменить любой другой домашней колбасой по типу купат

100 г моркови

Средняя луковица

2 лавровых листа

Несколько горошин черного перца

Соль по вкусу

Для клецек:

100 г окорока или шпика

1 зубчик чеснока

1 яйцо

Зелень петрушки

100 мл бульона

50 мл оливкового масла

Примерно 100 г панировочных сухарей

Варим суп. Опускаем в кипящую воду телятину, окорок, нарезанные на кусочки по вашему вкусу, зеленый горошек и варим до готовности, сняв пенку и убавив огонь до среднего после закипания.

Как только мясо станет почти готовым, добавляем нарезанную толстыми брусочками колбасу (в принципе, колбасу можно вообще не использовать, весь смысл в клецках), нарезанную луковицу, морковь, лаврушку, перец, подсаливаем. По желанию можно добавить ваши обычные травки, с которыми вы варите мясной суп.

Варим до полной готовности мяса.

Для клецек берем окорок (шпик), чеснок и зелень петрушки,

очень мелко рубим все ингредиенты. Добавляем взбитое яйцо и немного бульона, панировочные сухари, осторожно все замешиваем и формируем клецки. Обжариваем их до золотистого цвета в сковороде в оливковом масле или во фритюре.

При подаче супа в него опускают клецки.

В Андалусии в пучеро добавляют нут, иногда – нарезанные крупными кусками початки кукурузы, рис, лапшу, вместо клецек порой кладут обжаренные сухарики.

У каждой хозяйки свой рецепт. Мой вариант – это суп, который готовят друзья в Мадриде. И если дома его подают с клецками в супе, то в ресторане могут подать отдельно бульон и отдельно на тарелке все, что в этом супе варилось. Думаю, что в двух ресторанах или в двух семьях не найдешь одинакового рецепта этого блюда.

Мне больше по душе «домашний вариант». Главное – чтобы у нас получился не жидкий суп с большим количеством бульона, а блюдо, похожее больше на густое рагу.

Эскориал

Я очень люблю и монастырь, и городок и каждый раз получаю огромное удовольствие от встречи. Особенно весной. Такого майского «снегопада» из белых и сиреневых цветов, которыми ветер засыпал однажды плечи и головы прохожих, я не видела больше нигде, пригоршни цветов сыпались на волосы, в сумку, покрывали ковром дороги. Зимними вечерами сухие и пахнущие медом цветы каштанов неожиданно попадались на полках домашних шкафов и радовали, напоминая о весне.

Монастырь и светский дворец кажутся трудно совместимыми. Но бывает, что светская власть поселяется под одной крышей с духовной. Вот и король Испании Филипп II решил построить монастырь, который одновременно служил бы и королевским дворцом, идея эта пришла к нему 10 августа 1557 года в битве при Сент-Квентине во Фландрии, когда испанская армия одержала победу над французами.

Дата оказалась знаменательной вдвойне, поскольку это был День святого Лаврентия, или Сан-Лоренсо по-испански, но именно в этот день в ходе битвы была разрушена церковь его имени.

Филипп поклялся отстроить для святого новую церковь взамен разрушенной. Так родился монастырь: Сан-Лоренсо-де-Эль-Эскориал.

Считается, что своими очертаниями Эскориал напоминает решетку, на которой этот святой принял свою мученическую смерть. Здание монастыря было передано ордену святого Иеронима, а позже, в XIX веке, августинцам.

Называемый в Испании восьмым чудом света, Эскориал скорее похож на крепость. Он раскинулся прямоугольником строгих и симметричных стен, интересно, что попытки подсчитать точное число окон и дверей никогда не совпадают по результатам, по приблизительной версии здесь около 1250 дверей и 2500 окон.

Вид на городок Эскориал

Эскориал спроектирован двумя архитекторами. В 1559 году Хуан Баутиста де Толедо создал первые чертежи проекта. Считается, что в основу он положил опыт строительства собора Святого Петра в Риме, в 1567 году работу продолжил Хуан де Эррера, который и определил окончательный архитектурный облик здания.

Возведение Эскориала продолжалось с 1563-го по 1584 год, и Филипп II принимал в нем активное участие.

Королевские покои были размещены в Эскориале таким образом, чтобы непосредственно из них король мог пройти в церковь. Когда Филипп II был уже стар и немощен, он мог видеть главный алтарь церкви прямо со своего ложа.

Эти комнаты, словно выпирающие из здания, называют «рукоятью» решетки святого Лоренсо.

Наследники Филиппа предпочитали более пышные и просторные апартаменты и не вдохновились идеей видеть с кровати монастырский алтарь, поэтому они расширили дворец, сделав пристройки к северной стене церкви. К югу от нее находится двухъярусная галерея крестного хода, окаймляющая внутренний двор, так называемый «Дворик евангелистов» (Patio de los Evangelistas), украшенный их скульптурными изображениями.

Эскориал был не только дворцом и монастырем, он стал усыпальницей испанского королевского дома.

«Пантеон королей» (Pantheon de los Reyes), расположенный под главным алтарем церкви, долго оставался незавершенным. А библиотеку создавал еще сам Филипп, здесь собраны ценнейшие рукописи и книги.

Первый приезд в Эскориал оставил надолго ностальгические воспоминания.

Стояла золотая осень. Только что прошел мелкий, но ещё теплый дождик, листва прилипла к мокрому асфальту на узких аллеях, старомодные отели по бокам улочки уже зажигали свет, и на фоне темных, покрытых лесом холмов внизу темнела громада монастыря. Было очень приятно неспешно прогуливаться по улочкам, пока народ рассаживался в ресторанчиках на ужин.

Второй раз мы приехали сюда весенним днем после полудня, ругаясь, что до Толедо и Сеговии ходят специальные 30-минутные скоростные поезда, а до Эскориала приходится тащиться целый час на региональном поезде с вокзала Чамартин либо столько же на автобусе.

И тут Эскориал опять порадовал и поразил. Поснимав виды вокруг и само грандиозное здание, побродив под ярким солнышком, мы сели в открытом кафе под большими старыми каштанами. Неожиданно повеял ветерок, и со всех деревьев полетели цветы, нежно сиреневые, белые, они снегом засыпали городок, падали в бокалы, на плечи, путались в волосах.

Их можно было собирать пригоршнями! Я никогда не видела такого цветочного снегопада, что-то волшебное, нереальное…

* * *

Поместье моего знакомого находится на склонах холма, и с террасы открывается прекрасный вид на монастырь, на городок, где даже в самые жаркие дни сохраняется прохлада, и многие мадридцы стараются убежать из раскаленного города в холмы, покрытые лесами. Вот и эта семья постоянно живет в Мадриде, но сеньор Диего сохранил фамильный дом, где прошло его детство, для спасения от летней жары.

Его жена, донья Инес, не только блистает на мадридских приемах в вечерних платьях, но и прекрасно готовит, например, кролика с белыми грибами.

Кролик, Тушенный с грибами, Conejo guisado con setas

Ингредиенты:

1 тушка кролика весом около килограмма

300 г белых грибов, помытых, почищенных и нарезанных

кусочками

2 небольшие луковицы

1 крупная морковка

Лимон

5 спелых томатов, очищенных от кожицы

1 ч. л. мускатного ореха

Соль, перец, сухие травки по вкусу

Веточка розмарина

1/2 стакана сухого белого вина

Тушку кролика разделаем на порционные куски. Положим их в глубокую посуду, зальем литром холодной воды (донья Инес обязательно выжимает туда сок целого лимона) и оставим на 2 часа. Благодаря лимону мясо станет нежным и пропадет присущий кролику запах.

Через 2 часа вымоченное мясо просушим бумажным полотенцем, поперчим, посолим и добавим к нему мускатный орех и сухие травки, хорошенько обваляем в них кусочки.

Обжарим кусочки на оливковом масле до золотистой корочки, вынем.

Теперь нарезанные крупными кусками лук и морковь обжарим в оливковом масле и добавим грибы. Когда грибы обжарились до корочки, уложим куски кролика в глубокую сковороду, туда же добавим овощи и спелые помидоры, нарезанные на куски и размятые вилкой, веточку розмарина. Тушим на медленном огне все вместе минут 40, добавляя вино и воду по мере выкипания.

Косидо мадриленьо и не только

Испанская кухня наполнена чесноком и религиозными предрассудками.

Хулио Камба, испанский писатель и журналист

Приезжающие в Италию путешественники каждый день будут встречать различные виды пасты, есть пиццу, пить кофе с тирамису на десерт. В Италии аутентичность всегда рядом, там практически нет обособленных курортов, несколько шагов в сторону от пляжа – и ты в старой части города, где история и повседневная жизнь неразрывно сплелись.

В Испании надо постараться увидеть эту самую аутентичность. Соответственно, кухня на курортах туристическая: гамбургер или жареный цыпленок с картофелем фри, паэлья, почти не похожая на настоящую, или шведский стол в отеле.

Для меня настоящая испанская кухня началась в Эстремадуре и в Мадриде в компании местных жителей, на кухне андалусской подруги, маркизы из старого испанского рода, не сидящей с веером на балконе в ожидании серенады, а с удовольствием готовящей всяческие вкусности для семьи и друзей.

Когда сын был маленьким, для него лучшим, что может предложить Испания, были чуррос – масляные петельки слоеного теста, отдаленно напоминающие наш «хворост», которые традиционно едят на завтрак с кофе или утром после рождественской ночи (или веселой мадридской ночной жизни) с горячим шоколадом. И в Мадриде он первым делом бежал в любимое кафе запасаться этими вкусняшками. Я к чуррос была равнодушна.

С гораздо большим удовольствием я поедала небольших лобстеров – богаванте, как называют их в Эстремадуре, или огромные куски мяса – тернера гальега «ternera gallega» – знаменитая галисийская говядина, или овощи – парильяда де вердурас «parillada de verduras» – большая сковорода с овощами-гриль, – там и грибы, и баклажаны, и помидоры, и лук, и кабачки, или гамбас а ла планча – «gambas a la plancha» – большие креветки на… утюге (то есть на гриле), гамбас аль ахийо – «gambas al ajillo» – мелкие креветки с чесноком, жаренные в большом количестве оливкового масла.

Мне очень понравились телячьи потрошки, тушенные в соусе

в горшочке. Я мурлыкала от удовольствия, хотя еще недавно не могла себе представить, что стану с удовольствием есть «весь этот ливер».

Потрошки запомнились, рецепт не спросила и почему-то мне пришло в голову, что это блюдо называется косидо мадриленьо, то самое знаменитое «cosido madrilèño», которое упоминается во всех путеводителях и статьях об испанской кухне.

И вот однажды в небольшом ресторанчике рядом с центральной площадью Мадрида – Пласа Майор – я гордо сказала:

– Косидо мадриленьо!

Есть к этому моменту хотелось очень. Спутники мои, заказавшие что-то традиционно-интернациональное, уже и салат съели, и за второе принялись, а я все сидела и потягивала белое вино из бокала. Наконец появился официант и, спросив: – Косидо? – подал мне тарелку густого золотистого бульона, в котором плавали маленькие вермишельки.

– Что-то напутала с косидо, – подумала я, – в косидо обязательно должно быть мясо!

Но делать нечего, с голоду я моментально слопала супчик, заев его огромным количеством белого хлеба и запивая вином. Откинулась довольная и сытая на спинку стула, и тут…

– Косидо? – спросил второй официант, держа в руках горшок огромных размеров.

Передо мной оказалось гигантское блюдо, на которое горой переложили из горшка огромные куски говядины, свинины, курицы, капусты, крупного турецкого гороха… Я не только съесть, я перекусать половину принесенного не смогла бы!

Не один месяц, а может и год, после этого события при слове «косидо» я резко теряла аппетит и пыталась изгнать из памяти ту замечательную трапезу.

Со временем эмоции успокоились, хотя совершенно точно – это был первый и последний раз, когда я ела косидо мадриленьо!!!

Косидо мадриленьо – «cosido madrilèño» – подается одновременно как первое и второе блюдо.

Сначала в бульоне отваривают несколько видов мяса, колбасы, сала, птицы вместе с турецким горохом (нутом), капустой и картошкой, затем все выкладывают на огромное блюдо, а на первое подают бульон, в котором мясо и овощи варились, заправленные фидеос (fideos) – лапшой.

Традиционно косидо готовится из семи видов мяса, но существуют и упрощенные рецепты.

А я поделюсь другим вкусным мадридским блюдом.

В Мадриде это просто

Зимнее рагу, Ragu del invierno

Ингредиенты:

1 кг телятины или говядины

2 ст. л. оливкового масла

2 луковицы

1 зубчик чеснока

3 крупных перца (сладкого болгарского)

2 лавровых листа

3 сосиски

6 крупных шампиньонов, нарезанных вдоль тонкими ломтиками

2 средних помидора

Несколько горошин черного перца

400 мл теплого бульона (мясного, куриного или овощного)

150 мл сухого белого вина

Соль и перец по вкусу

Травки

Небольшие кусочки мяса – как филе, так и на ребрышках – обжариваем на оливковом масле с луком, чесноком, травами (петрушка, базилик, тимьян, розмарин), потом добавляем вино и все тушим как гуляш. В соус добавляем нарезанные помидоры, перец, но соуса должно быть не слишком много – здесь подливка намного гуще, чем в супе.

Отдельно обжариваем сосиски, нарезанные длинными кусочками – соломкой или кружочками. Добавляем в мясо.

Туда же – обжаренные грибы (при желании добавляют и кусочки артишоков и зеленый горошек, молодую мелкую морковку). Солим по вкусу.

Все вместе тушится до готовности с добавлением бульона, в результате рагу должно быть достаточно густым, но не жидким. Очень вкусное наваристое зимнее блюдо из серии «смешай все, что не доели вчера».

Артишоки, горошек, стручковая фасоль, кабачки, морковь добавляются по желанию хозяйки, это не обязательные ингредиенты. А вот баклажаны сюда не кладут, для испанцев баклажан – это самодостаточный продукт, который теряется в общей смеси.

Гуляя по Мадриду, можно заглянуть на аперитив в бар на крыше универмага Эль Корте Инглес между проспектом Гран-Виа и площадью Соль. Взять бокал холодного игристого вина

(например, моего любимого каталонского «Фрейшенет Брют Барокко»), к которому в шампань-баре отеля Husa Princesa подадут соленые орешки, маринованные оливки и мелко нарезанные острые огурчики. Еще бы не простудиться под экстремально холодным кондиционером, попивая холодное игристое.

Здесь, в баре фьюжн с видами на крыши Мадрида, вам подадут не менее «фьюжн» закуски, например, телятину на гриле под жестким стеблем дикого салата и с зеленым перчиком, политую горячим овечьим сыром.

Канапе: внизу нежнейший мусс из тунца, сверху острые маринованные зеленые перчики, оливки.

И главную закуску – «остра гальега», свежайшую знаменитую галисийскую устрицу в раковине, на льду, с толстым ломтем лимона…

А если вам захочется поесть быстро, основательно и недорого, то нет места лучше, чем Музей хамона, Museo del jamon, – заведения с этой вывеской и висящими в окне вялеными свиными ногами разбросаны по всему центру.

Но не оставайтесь на первом этаже, где народ пьет пиво или вино, по-быстрому закусывая бутербродами – бокадильо во всевозможных вариациях, от хамона до яйца-пашот, спрятавшегося внутри вкуснейшего белого хлеба. Не стесняйтесь и поднимитесь на второй этаж, главное, чтоб подоспели часы обеда. И там вы за смешные деньги получите «меню дня» в одном из трех выбранных вами вариантов.

Открывается второй этаж ровно в час дня. И буквально через пятнадцать-двадцать минут, а в воскресенье и через десять, заняты все столики довольно большого зала. Внизу стоит очередь со второго этажа по лестнице и на улицу. Ждут, когда освободятся столики.

Поднимаешься (если пришел пораньше и успел) и выбираешь либо блюдо, либо меню дня. Здесь пиво приносят в стеклянных кувшинах, вино – в глиняных кувшинчиках.

И вот варианты: например, «хамон кон меллон» – хамон с дыней (иногда в Испании дыня заменяется инжиром – не худший вариант, скажу я вам!!!). И ломти дыни, и ломти хамона такого размерчика, что есть вы это будете весьма долго.

А не хочется хамона – возьмете паэлью по-мадридски, имеющую мало общего с валенсийской, но весьма вкусную: рис здесь суше, но морепродуктов не меньше, и даже крабиков не пожалеют. И это будет первое блюдо.

Но впереди еще второе, и признаюсь, что я впервые встретила заведение, равное моему недосягаемому личному эталону –

сиенской крохотной таверне, где ягненок в печи был превосходен. Равным ему оказался мадридский Музей хамона. Здесь в меню дня подают и кордеро асадо – запеченного в печи ягненка, и порция огромна (после неменьшего первого блюда), и сил уже нет доесть, и оторваться невозможно.

Места в желудке уже не остается, потому что на первое подавали артишоки, тушенные вместе с крошкой хамона. Это было одним из лучших блюд из артишоков, «еденых» мною во всем Средиземноморье.

В Мадриде множество кофеен, где десерты делают здесь же, вручную, например, шоколадный кекс, утопающий в горячем шоколаде. На каждом шагу печеные пирожки – эмпанадас – с сыром и помидорами, с хамоном и сыром, с мясом, с тунцом, со шпинатом и сыром…

Испанцы редко завтракают дома, зато перед работой они забегают в бар выпить чашечку кофе или шоколада с масляными чурросами или просто с круассанами. В Мадриде и особенно в Аликанте ранним утром большинство столиков на улице у ресторанов и баров заполнены уже в 8 утра, народ забегает перед началом рабочего дня.

Вечером они снова будут полны. Обедают испанцы часа в 2 дня, ужинают в полдесятого вечера. А часов в 6–7 вечера все уже за своим стаканом-бокалом аперитива и тарелочками закусок.

И раз уж я упомянула чуррос – самое время рассказать об испанских десертах.

Испанские десерты

Трапеза без десерта – это костюм без галстука.

Фернан Пуан, повар

В большинстве мадридских и прочих кондитерских и кафе есть множество сладостей общеевропейских, и маленькие шоколадные шарики-ежики, и вкуснейшие трюфели, и многочисленные пирожные от корзиночек со свежими фруктами до безе и всяческих кремовых прелестей и булочек.

Существует много десертов региональных, типичных для каких-то конкретных областей и даже городков. А еще есть большая категория специальных сладостей, которые пекутся-готовятся к особым праздникам, как печенье Сан-Исидро ко Дню святого покровителя Мадрида, или печенье святой Терезы в Авиле.

Среди этого разнообразия – так называемый «топ десять», появившийся в результате многочисленных опросов самих испанцев.

Вот об этих «лидерах» я и расскажу.

Шоколад с чуррос, Chocolate con churros

Тут, по-моему, ничего особо пояснять не надо, весьма похожее на наш хворост, только очень мягкое, масляное блюдо.

Блюдо типично мадридское, есть даже отдельные кафе – чурросерии, и не только в Кастилии, но и во многих других регионах, особенно в туристических местах. Чуррос с горячим шоколадом едят утром после Рождества и Нового года или просто утром после бессонной ночи веселья в мадридских ночных заведениях.

Чуррос знают многие, но мало кто знает, что кроме чуррос существуют ещё поррас – «porras».

Чуррос – всегда перекрещенные подковки. А большие длинные «палки» – это как раз поррас. Поррас могут подавать нарезанными на кусочки из большого «полена», напоминающего колбасу.

Собаос Пасьегос, Sobaos Pasiegos

Блюдо из Кантабрии, весьма простое – масло, сахар и хлеб. В старинном рецепте фигурировали лимон и яйца, их вымачивали в анисовом ликере или роме.

Блюдо простейшее, появилось на свет в таком виде в 1896 году. Тогда хлебную массу заменила мукой кухарка некоего доктора Мадрасо, Эусебия Эрнандес Мартин, вписав тем самым свое имя в историю, и получился у нее нежный мягкий кексик.

Torrijas – Торрихас

Мадридское блюдо, представляющее собой ломоть зачерствевшего хлеба, вымоченного в вине или молоке и обжаренного на сковородке, может быть ароматизировано корицей или медом, или ликером, или сиропом, или сахаром. Когда-то блюдо для строгого поста, очень популярное в Мадриде. Давайте попробуем приготовить пасхальный вариант с апельсиновым сиропом!

Это блюдо было известно уже в XV веке и считалось, что гренки с медом обладают целебными свойствами.

Торрихас, Torrijas

Ингредиенты:

150 мл апельсинового сока (из 2–3 апельсинов)
150 г сахарного песка
белый хлеб, багет или батон длиной примерно 55 см
500 мл молока
1 палочка корицы
Цедра 1 апельсина
2 яйца
1–2 ст. л. оливкового масла
Мед по желанию

Готовим апельсиновый сироп, выжимая хорошенько 2 крупных апельсина, может понадобиться и больше, так как сока нам надо не менее 150 мл.

Переливаем сок в кастрюльку и добавляем равное соку количество сахара (150 г).

Доводим наш сироп до кипения, снимая пенку и помешивая, варим на медленном огне минут 10, пока он не начнет густеть. Выключаем огонь и даем сиропу остыть, он должен загустеть еще больше.

Режем слегка почерствевший белый хлеб, батон или багет на кусочки – гренки, толщиной в палец, выкладываем их в глубокую посудину.

Теперь готовим молоко.

Наливаем в кастрюльку пол-литра молока, добавляем палочку корицы, 2 ст. л. сахара и цедру 1 апельсина, нарезанную крупными кусочками.

На медленном огне, помешивая, доводим молоко до кипения, но не кипятим, выключаем огонь и заливаем молоком наши гренки. Они должны полностью пропитаться, и уйдет на это около 10 минут. Внимательно смотрите, чтобы кусочки пропитывались, но сильно не размокали, сохраняли свою форму.

Взбиваем 2 яйца, обмакиваем в них каждый гренок и обжариваем с обеих сторон на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета.

Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Теперь выкладываем гренки на блюдо для подачи, поливаем небольшим количеством жидкого меда (мед можно добавить и в молоко, совсем немного, тогда медом не поливаем, или можно вообще обойтись без меда) и остывшим густым апельсиновым сиропом.

Crema Catalana – Крема Каталана

Крема каталана (или крема кемада) – блюдо, популярное сегодня во всем мире, один из любимых всеми десертов от Италии до Северной Европы.

Десерт, как видно из названия, каталонский, это десерт для Дня святого Хосе (Сан-Жозе по-каталонски), который отмечается 19 марта. Кроме того, считается праздничным блюдом для всех прочих праздников. При этом присутствует в меню практически любого ресторана или отеля как повседневный десерт.

Еще один вариант – флан – flan. Это блюдо вам также подадут в любом кафе. Флан – родственник каталонского крема и родной брат карамельного крема. Мне в нем всегда не хватает поджаренной корочки крема каталана.

Ensaimada – Энсаймада

Блюдо Майорки, название которого произошло от слова «жир» на диалекте. Ингредиенты – сахар, мука, вода, свиной жир («сайм», давший блюду название), яйца. Этому десерту тоже не одно столетие, он до сих пор популярен по всей Испании.

Найдется ли тот, кто ни разу не попробовал эту мягкую, сдобную булочку, посыпанную сахарной пудрой в отеле на завтрак или просто в кафе? Наверное, мало таких. Я их ужасно люблю.

Кстати, в Умбрии и в других частях Италии эту мягкую, тающую во рту нежную булочку называют венецианой.

Tarta de Santiago – Торт Святого Иакова

Нетрудно догадаться, что это блюдо галисийское, а так как

галисийская кухня сейчас в Испании в моде, то и торт этот любим и популярен.

Это миндальный кекс, декорированный крестом Сантьяго.

Мне попадались и более сухие, и менее, влажно-миндальные внутри. В любом варианте мне торт нравится и рецептом я обязательно поделюсь, рассказывая о кухне Галисии.

Arroz con leche – аррос кон лече

А вот и рисовая кашка подоспела. Без шуток – сладкая рисовая кашка на молоке, посыпанная какао. Подается и в мисочках, и в бокалах. И это не блюдо для завтрака, а десерт после обеда, родом из Астурии. Для вкуса добавляют и лимон, и корицу, и ваниль.

Когда я задавала вопрос о любимых блюдах множеству испанцев разных профессий и положения в обществе, аррос кон лече присутствовал во всех ответах!

Horchata – Орчата

С этим блюдом можно столкнуться и на Сицилии. Блюдо валенсийское, на валенсийском диалекте – orxata de xufa; итальянцы называют его орсата.

Это охлаждающий напиток и десерт одновременно.

Состав – вода, сахар и миндаль, вернее, земляной миндаль, похожий на земляной орех. Происхождение блюда, как считается, кипрское. Мне больше нравится другое – сорбете де лимон, sorbete de limon (вода, цедра лимона, сахар, взбитые яичные белки).

Tocino de cielo – Тосино де сьело

Даже переводить неудобно – небесный бекон! В составе яичный желток и сахар, очень мягкий и влажный кексик чем-то напоминает неаполитанскую ромовую бабу.

Это типичное блюдо местечка Херес де ла Фронтера, а сейчас – всей Андалусии и Кастильи-Леона.

Filloas – Филлоас

Еще одно блюдо, которое упомянули все без исключения испанские друзья и знакомые. Блинчики из муки, яиц и молока.

Отличие от бретонских крепов состоит в том, что эти блинчики никогда не подаются с наполнителями типа сосисок, яиц, салатов и прочего, как это делают в Бретани.

По происхождению из Галисии, Леона и Астурии, филлоас подается только со сладкими добавками, особенно с медом. В последнее время популярны с шоколадом.

Собственно, это то, что мы видим в большинстве испанских кафетерий как десерт – большие блинчики с клубникой и сахарной пудрой или горячим шоколадом.

Эти испанские десерты можно встретить в большинстве меню испанских ресторанов, но существует множество прочих – от шоколадных кексиков в горячем шоколаде в Мадриде до желе из простокваши с грецкими орехами в Аликанте. Многие туристы, побывавшие в каталонском монастыре Монсеррат, помнят вкуснейший домашний творог с медом, который готовят монахи. Список испанских сладостей неисчерпаем!

А вот уличных забегаловок, где народа нет, лучше избегать. Один мой знакомый решил перекусить где-то в районе метро Аргуэллес. И выбрал среди 3–4 закусочных ту, где еду можно было получить очень быстро – ни одного человека в очереди за каким-то местным не то гамбургером, не то бутербродом не стояло, в отличие от соседних кафешек, не менее простеньких. Не успел он подойти к прилавку, как по плечу постучали. Обернулся: незнакомый молодой человек разразился непонятной тирадой, из которой мой знакомый понял лишь два слова – «пятнадцать минут». Пожал плечами, поблагодарил с улыбкой. Ровно пятнадцать минут прошло до момента сильнейшего несварения желудка после поедания того бутерброда. Слушать надо местных!

Хотя, признаюсь, у меня был опыт совсем другой. Одна из лучших паэлий в моей жизни была съедена… в не особо чистой стеклянной столовке на автовокзале в Гранаде, в окружении бродячих цыган. Дотянула, выбирая заведение, до сиесты, когда все закрылось, но есть хотелось сильно, вот и рискнула. О чем не только не пожалела, а еще и паэлью ту вспоминаю с удовольствием.

Секреты мадридских дворцов

Приезжающие в Мадрид не проходят мимо площади Кибелы с ее знаменитым фонтаном и изысканно-резным зданием почтамта, еще одним мадридским символом. Красивое здание Casa de las Americas на этой же площади тоже привлекает внимание.

Настоящее название здания – дворец Линарес, оно принадлежало маркизам Линарес, Хосе де Мурга и Реолид и Раймунде де Осорио и Ортега.

В 1872 году они купили участок земли у муниципалитета Мадрида, на этом месте находилось зернохранилище, снабжавшее Мадрид зерном. Работы по созданию дворца начались в 1872 году и закончились 18 лет спустя.

Мадридский почтамт

Авторами здания были французский архитектор Адольфо Обречт и испанский архитектор Карлос Колуби. Знаменитый кукольный дом во дворе дворца – работа Мануэля Анибаль Альвареса.

Детей у маркиза не было, и дворец перешел по наследству приемной дочери маркиза, Раймунде Авесилья, дочери его управляющего. Во время гражданской войны дворец был разрушен, но впоследствии восстановлен и в 1976 году был

объявлен историческим памятником.

До тех пор пока здание не превратилось в Американский Дом в 1989 году, оно было в собственности разных хозяев, включая морскую компанию, сберегательные кассы и предпринимателя Эмилиано Ревилья. Во дворце даже снималось кино.

Площадь дворца 2500 кв. м, архитекторы собирали его как мозаику, по кусочкам. Одно из интересных помещений – столовая, сама по себе небольшая, рассчитанная всего на 10 человек. Обеды подавались в стиле, чем-то напоминающем шведский стол, что было нетипично для дворцов аристократии: на стол ставились блюда с едой, с которых гости накладывали еду себе на тарелки. У такого стиля был недостаток: когда доходило до горячего, то оно, как правило, оказывалось уже холодным. Поэтому хозяева перешли на так называемый «русский» стиль (хотя пришел он из Англии) – тарелки в установленном порядке приносились с кухни.

Потолок столовой представляет собой полотно, изображающее балюстраду с садом и птицами, кружащимися в небе. Лепные украшения с фруктами повторяются в узоре ковра, покрывающего пол.

Дворец окружают грустные легенды.

Говорят, что когда-то маркиз пообещал отцу, что женится только по любви. Однако любимую женщину Раймунду он встретил в неподходящем сословии, она была дочерью работника табачной фабрики, и отец отказался дать согласие на брак.

Вскоре отец умер, и ничто не помешало влюбленным пожениться. И тут, уже после свадьбы, было найдено письмо старого маркиза, в котором он открывал сыну – просто мыльная опера! – что избранница сына – его сводная сестра, незаконнорожденная дочь старика.

Что оставалось влюбленной паре? Они обратились к папе римскому с просьбой издать буллу, позволяющую признать брак законным. Папа отказался, и с этого момента союз считался греховным.

По местным слухам того времени, в этом браке родилась дочь, девочка-инвалид, и, чтобы предотвратить скандал, маркиз убил девочку. Она была тайно похоронена в кукольном домике во дворе дворца. После этого Раймунда сошла с ума.

У пары бездетных маркизов во дворце действительно был построен кукольный дом со множеством помещений для детских игр. Был ли это памятник убитой дочери, или там долгое время скрывали от публики ребенка-инвалида? Ответов на эти вопросы нет. Но рассказывают, что до сих пор хулиганит призрак девочки в залах дворца, больше всего она любила когда-то опрокидывать

чернильницы, сейчас находит другие занятия.

Во всяком случае, дворец с призраком гораздо интереснее, чем без него.

* * *

Люблю я в Мадриде улицу Принцессы, даже в самый жаркий день платаны накрывают ее большим куполом и уберегают от зноя.

Это большой коммерческий квартал Мадрида (вверх от метро Аргуэллес), где гораздо меньше туристов, чем на Гран-Виа, и по магазинам-бутикам-универмагам в основном прогуливаются мадридцы. И центр рядом, всего 10 минут ходьбы до площади Испании.

Вокруг неплохие ресторанчики, в двух шагах парк Oeste, и переулочки расходятся приятные.

А по соседству – один из самых знаменитых и самых закрытых дворцов Мадрида, Паласио де Лирия, официальная резиденция коллекции искусства и исторического архива герцогов Альба.

Дворец называют младшим братом королевского дворца Мадрида, так много там настоящих сокровищ.

Еще недавно он был закрыт для туристов, и посещение было возможно, если заранее направишь письмо с просьбой об осмотре. Правда, лист ожидания был очень длинным, даже если посчастливилось получить разрешение на осмотр, время было очень ограниченным, во дворец пускали на два часа раз в неделю, причем с июня по октябрь посещения не разрешались.

Однако недавно герцог Альба открыл дворец для публики, посчитав, как он сам признался скрепя сердце, что шедевры искусства должны быть доступны желающим их увидеть. Теперь дворец можно посетить организованной группой не более 20 человек в сопровождении гида.

Королевский дворец Мадрида

Скрепя сердце потому, что дворец является жилым, члены многочисленной семьи Альба останавливаются во дворце, когда бывают в Мадриде, а «новый» 19-й герцог Альба живет здесь постоянно. Сложно найти баланс между открытием залов для публики и частной жизнью семьи.

Находится дворец по адресу улица Принцессы, дом 20–22, но с улицы вы увидите только ограду огромного сада.

Дворец Лирия – большое здание XVIII века, считается, что это самая большая частная резиденция в Мадриде, и его сады считаются шедевром частных садовых коллекций.

Дворец строился по заказу Фитц Джеймса, герцога Бервикского, главы британской аристократической семьи, незаконнорожденного сына английского короля Якоба II, перешедшего на службу испанской короне.

Герцогство Лирия было получено герцогом Бервиком от короля Филиппа V за победу в сражении при Альмансе в 1707 году.

При строительстве дворец задумывался как основная резиденция герцога, включающая в себя казармы его войска.

К 1802 году, после смерти музы Гойи, Каэтаны, герцогини Альба, роды Альба и Бервик-Фитц Джеймс соединились. Фактически у нынешних Альба мало кровных связей со знаменитым некогда родом.

На сегодняшний день дворец – единственный, оставшийся в Мадриде из великих частных резиденций давних времен, все

остальные были разрушены или полностью перестроены.

В отличие от других дворцов Мадрида, по примеру французского поместья, он убран вглубь улицы и скрыт за обширным парком. При закладке садов была взята английская планировка.

Во время испанской гражданской войны от дворца остался только фасад, семья в то время жила в Лондоне. К счастью, шедевры из собрания дворца были отданы на хранение в Банк Испании и английское посольство, все было упаковано в специальные железные ящики, и шедевры уцелели. Не повезло только бесценной коллекции гравировок, которая погибла в огне или пропала во время перевозок.

Молодая герцогиня Каэтана начала реставрацию дворца в 1948 году. Закончилась реставрация только в 1956 году. Дворец постигла бы участь прочих резиденций того времени, но Каэтана обещала отцу его сохранить.

При реконструкции были полностью перестроены разрушенные внутренние помещения, и коллекции распределились по залам в соответствии со своим происхождением – испанский зал, итальянский зал.

Руководил реконструкцией архитектор Мануэль де Кабаньес Мата. К сожалению, не удалось восстановить часовню. Украшавшие ее росписи утрачены.

В 1974 году дворец стал объектом национального культурного наследия, несмотря на то, что остается официальной резиденцией герцогского дома Альба, как обладателя титулов герцогов Лирия.

В 2009 году было объявлено о выходе официального путеводителя по дворцу, составленного одним из сыновей ныне покойной герцогини Альба. Среди сокровищ дворца – картины Веласкеса, Фра Анджелико, Эль Греко, Франсиско Сурбарана, Ван Дейка и многих других классиков живописи, некоторые из них поистине бесценны.

* * *

Если подняться от Гран-Виа вверх, в противоположную от центра сторону – от Пласа-дель-Соль и улицы Алькала, по переулочкам от знаменитого здания Метрополис, – то вы выйдете на улицу Инфантас. Там на углу стоит Дом семи каминов – «Casa de las siete chimeneas».

Дом был построен между 1574-м и 1577 годами архитектором Антонио Сильеро для Педро де Ледесма.

Впоследствии, в 1583-м, дом был приобретен генуэзским коммерсантом Бальтасаром Каттанео и получил имя одного из «домов Cataño» (так звучала по-испански генуэзская фамилия). В тот момент дом находился в очень плохом состоянии, и три года спустя после реконструкции был пристроен второй этаж и на черепичную крышу выведено семь труб.

Из-за этих труб дом и получил имя, сохранившееся до сих пор.

С самого начала вокруг него гуляли сплетни и легенды, которые не имели ничего общего с реальностью.

Например, говорили, что семь труб олицетворяют семь основных грехов или что дом служил уединением для незаконнорожденной дочери Филиппа II, и после ее смерти там все еще бродил ее дух. Еще одна легенда рассказывает, что в этом доме была заперта любовница Филиппа, от которой он отказался, чтобы жениться в четвертый раз. Говорят, печальный призрак часто появлялся на крыше и долго смотрел в сторону королевского дворца.

Но реальная история дома гораздо интереснее и необычнее легенд.

Во времена Филиппа IV в доме была резиденция английского посла. Как-то мартовским вечером 1623 года слуга доложил своему хозяину, графу Бристольскому, что его хочет видеть некий англичанин по имени Томас Смит. Незнакомец, допущенный к послу, откинул капюшон, и шокированный посол узнал – кого бы вы думали? – Джорджа Вильерса, герцога Бекингема, которого мы все так хорошо помним по «Трем мушкетерам» Дюма. Бекингем окончательно добил посла, сообщив, что внизу его лошадей сторожит… наследник английского престола принц Уэльский (будущий король Англии Карл I).

Нетрудно представить себе, что герцог, способный на такие поступки, очаровал однажды королеву Франции Анну Австрийскую, ну, если верить Дюма!

В полной растерянности, посол пригласил принца и герцога к себе и узнал, что эти два молодых авантюриста, назвавшись Томасом Смитом и Джоном Брауном, пересекли пол-Европы, а недалеко от Мадрида они обогнали свиту – все-таки свита имелась! – и первыми прибыли в Мадрид.

Цель визита была проста: принц должен был сделать предложение испанской инфанте, но решил сначала посмотреть на невесту со стороны. Ирония ситуации заключается в том, что эти юноши инкогнито уже успели побывать в Париже, где наблюдали репетицию маскарада во главе с Анной Австрийской и 14-летней принцессой Генриэттой.

Пройдет немного времени, и Дюма свяжет имена Анны Австрийской и Бекингема, а принцесса Генриэтта станет женой принца Уэльского. Как только не шутит фортуна!

Сватовства к инфанте в итоге не получилось, но это другая история. Главное, что Дом семи каминов, скромно стоящий на одной из мадридских улиц, стал сценой для приключений, достойных пера Дюма.

Будете в Мадриде, пройдите мимо него, остановитесь на минуту и представьте тот мартовский вечер, две фигуры с конями под уздцы. Дому будет приятно!

Безмолвный свидетель тех событий, дом был банковской резиденцией, в 1948 году объявлен историческим памятником, в 1957 году реконструировался, а с 1980 года в нем находится Министерство образования и культуры Испании.

Думаю, что сейчас ему скучно…

* * *

Не существует единого Мадрида. Существуют тысячи Мадридов – у каждого он свой, и каждый из нас видит и открывает для себя свой собственный город.

У жителей города, естественно, есть свои любимые места: у студентов и лиц нетрадиционной ориентации это квартал Чуэка, у репортеров – барчики возле Соль, аристократия живет в квартале Саламанка, в парке Ретиро утром собираются любители пробежаться или проехаться на велосипеде, в переулочках Саламанки оккупируют бары в обеденное время адвокаты и финансисты, на вечерний аперитив собираются служащие на площади Санта-Ана. Мое любимое место – Пласа Ориенте вечером, когда солнце на закате пробивается сквозь туман, запутавшийся в деревьях парка…

Но существует и другой Мадрид – Мадрид класса люкс, Мадрид для высшего общества. В прекрасном дворце в центре Мадрида расположилось Казино де Мадрид, отличающееся от привычного нам понятия «казино».

Это не обычный игорный дом, пусть даже класса люкс, это частный клуб, куда могут попасть только его члены. Прочих пускают лишь на террасу-ресторан.

Для членов клуба в казино существуют другие помещения – кафе, ресторанчики, несколько комнат для отдыха в стиле классических английских клубов, библиотека, бильярдный зал и зал карточных игр, а кроме того, и фитнес-клуб с бассейном и прочими саунами-гидромассажами, тренажерным залом, а также

залами для банкетов.

В 1836 году группа кабальерос среднего возраста, устав от политической и прочей деловой жизни Мадрида, решила создать частный клуб, где можно было отдыхать, встречаться с друзьями, – место вне политических дискуссий: только «descansar y disfrutar» – отдыхать и наслаждаться.

Здание казино находится в самом центре Мадрида, на улице Алькала, дом № 15. В 1993 году здание было отнесено к культурным памятникам Мадрида.

Иногда фирмы «высшего эшелона» проводят в казино свои гала-балы и прочие мероприятия, но, как правило, для этого предприятие должно быть корпоративным членом с немаленьким ежегодным взносом.

Казино де Мадрид входит в сеть частных клубов высшего уровня, вместе с Казино Джерунженсе де Жирона и Конным клубом (Circulo Ecusestre) Барселоны.

Обслуживание этого частного клуба, который не представляет никакого интереса в игровом мире, но является объектом культурной жизни определенных слоев общества Испании, проводится по договору с известной в Испании отельной цепочкой NH.

* * *

«Четыре времени года» – «Las Cuatro Estaciones» – вы не найдете в списке рекомендуемых какими-либо справочниками фешенебельных ресторанов Мадрида. Это одно из тех мест, которые называют «Rincones secretos» – секретными уголками Мадрида.

Заказ столика обязателен. Есть фиксированное, так называемое дегустационное меню стоимостью 75 евро.

Вот один из видов такого меню:

1. Sardina marinada sobre pan con tomate – маринованные сардины и тосты с помидорами.

2. Ensalada de bogavante al vinagre de sidra – салат из лобстера с уксусом из сидра.

3. Arroz Marinera – рис с морепродуктами (как правило, это рис с чернилами каракатицы).

4. Lomo de merluza «Las Cuatro Estaciones» – стейк из мерлузы (хека) «Четыре времени года».

5. Solomillo de buey con foie caliente – соломийо – свиная грудинка на косточках, подается с горячей фуа-гра.

7. Festival de postres – фестиваль десертов.

В фиксированное меню входит кварта вина.

Здесь ломтики картофеля – это не чипсы, они взбиты до состояния суфле. Вина великолепны.

Ресторан был основан в 1982 году другом экс-короля Испании Мигелем Ариасом, он был одним из любимых мест для ужина и деловых встреч Хуана Карлоса I.

Визитной карточкой ресторана является сочетание «elegante y discreto» – элегантность и тактичность, сдержанность.

Место действительно элегантное, даже в главном, центральном зале (а для особых гостей существуют и частные зальчики) очень комфортно и в отличие от многих других ресторанов – приватно, интерьер построен так, что во многих уголках ты защищен от внимания других гостей.

В частных залах обстановка немного другая – камины, диваны, выдержан классический стиль, что идеально для переговоров или приватных бесед в исключительно комфортабельной обстановке.

Это тоже часть жизни города. Мадрид – очень живое, демократичное место, но как любой истинно испанский город он сохранил и особую жизнь, скрытую от любопытствующих за оградами парков, закрытыми окнами барочных особняков со светом хрустальных люстр, играющим в бокалах вином в тишине элегантных гостиных…

А мы с вами «украдем» в элитном ресторане простейший икорный соус, который подают к рыбе, спарже или запеченному цикорию.

Икорный соус, Salsa de caviar

Взбиваем натуральный, без добавок, йогурт (обычная маленькая порционная баночка йогурта) с двумя полными чайными ложками красной икры и чайной ложкой мелко нарезанной петрушки, добавляем по вкусу черный перец, при желании чуть-чуть подсаливаем. Взбиваем блендером до однородной массы. И все!

Соус подают к тостам под игристое или сухое белое вино на аперитив.

Мария-Хосе

Испанцы более сдержаны по сравнению с итальянцами, и эта разница заметна сразу.

Я где-то прочла, что испанец будет держаться отстраненно, но если вы ему понравились – отдаст «последнюю рубаху». А учебник испанского языка для бизнеса заостряет внимание на одном моменте переговоров: если все идет как надо, то вас обязательно пригласят на чашечку кофе в бар по соседству, а не пригласили – увы, переговоры, несмотря на вежливые заверения, закончились ничем. И я каждый раз с волнением ждала этого завершающего момента. Должна признаться, он был всегда. Может, учебник преувеличил?

Несмотря на кажущуюся бурю эмоций, на постоянный фоновый шум вокруг, с первым утверждением готова согласиться. Испания всегда мне казалась чуть холоднее, чуть отстраненнее, чуть более «рррrезервадо» – вот именно так, с протяжно-раскатистой кастильской первой «р», – чем ее соседка Италия. Но если вы испанцу понравились, то…

Сейчас при продаже электронного билета авиакомпания сразу вносит твою фамилию в список пассажиров на конкретный рейс. А лет десять назад с билетом бумажным случилось такое вот происшествие.

Была я в Испании в командировке, билеты купила заранее, туда и обратно, на рейс испанской авиакомпании. Естественно, и оплатила билет тоже сразу, за месяц до поездки. В назначенный день возвращения на родину приехала в аэропорт, и когда подошла очередь на регистрацию, я в ужасе услышала:

– Мест нет, рейс переполнен.

Сначала я пыталась выяснить все спокойно и вежливо, но ответ получала один:

– Мы тут ни при чем, мы только на рейс регистрируем, а кто столько билетов продал и почему – это не к нам.

Общение с перепугу на двух языках – английском и испанском – не спасло, хотя отдельным неприличным испанским словам я к тому времени уже научилась.

Впадая в панику, я позвонила некоему высокопоставленному лицу, на переговоры с которым, собственно, и приезжала. В голове рисовались картины, как все забегают, начнут извиняться, под белы рученьки поведут нас к самолету…

В ответ услышала:

– Ну, надо же, какая жалость! Обязательно сообщите, когда долетите до дома.

Пришлось использовать последнее средство, я вернулась к стойке «внимания к клиентам» и, включив самую блондинистую блондинку, какую только могла, уложила подбородок на стойку, захлопала ресницами и влажными коровьими глазами преданно уставилась на дежурного. Типа, если не вы, то кто, и если вы мне не поможете, то жизнь моя кончена прямо здесь и прямо сейчас.

Именно это и подействовало, хотя проблему не решило. У нас приняли багаж (без указания мест, но с указанием рейса, и я мысленно попрощалась с любимым бренди «Гран Дюк де Альба» и густым эстремадурским оливковым маслом) и отправили дальше, внеся в «лист ожидания».

Оставалось пройти паспортный контроль и дойти до внутренней стойки того самого «Внимания к клиентам», где нас якобы должны были ждать.

Пройдя паспортный контроль, я поняла, что все может оказаться гораздо хуже, теперь если мы на рейс не попадаем, то обратно не выйдем и, как герой известного фильма, ближайшие часов десять будем жить в магазинах «дьюти-фри», а если и вечерний рейс будет полон – то целые сутки.

Осложнялось все тем, что времени до рейса оставалось все меньше, где искать нужную нам стойку, в огромном аэропорту не сориентируешься, а по полу за собой я волочила пакет с подарком от властей региона Эстремадура, книгу об этой провинции размером с половину меня и весом килограммов под семь.

Почти плача и отчаявшись найти правильное направление бега, я наткнулась на невысокую коренастую сеньору лет за пятьдесят в форме службы безопасности аэропорта, с рацией и оружием на боку. Я бросилась к ней, умоляя объяснить, куда нам бежать.

Сеньора прониклась ситуацией, взглянула на часы и побежала тоже:

– Ой, Мария Санта, времени-то мало, а это далеко! – я, еле волоча свой внушительный подарок, бежала за ней.

На бегу я объяснила ситуацию. Сеньора на бегу схватилась за голову.

В службе внимания к клиентам только развели руками. И тут праведным гневом заполыхала сеньора.

Если бы я записывала эпитеты, которыми сеньора награждала несчастных служащих, мой язык невероятно обогатился бы разговорными выражениями.

– Спокойно, ну, я им сейчас покажу! Побежали! – это уже мне.

И мы побежали к выходу на посадку.

Сеньора переговорила со стюардессами, которые извинялись, улыбались и пожимали плечами в стиле «а мы-то что можем».

Тогда сеньора мне ободряюще подмигнула, переговорила по рации, нажала кнопочку на двери и скрылась за закрытой доселе дверцей посадочного рукава.

Вокруг собрались две толпы: побольше, уже «обилеченных» пассажиров, которым повезло, и поменьше, таких же как мы, коих тоже оказалось немало.

Через две минуты сеньора появилась из рукава в сопровождении командира корабля.

Он взял у меня из рук пустые посадочные талоны, вынул ручку и вписал номера мест. Сеньора махнула:

– Давай, быстро, в самолет!

Командир придержал дверь в рукав на глазах обалдевших пассажиров и не менее обалдевших стюардесс:

– Заходите!

В последний момент я кинулась к сеньоре:

– Как вас зовут?

– Мария-Хосе.

– Мария-Хосе, – завопила я, уже одной ногой в «рукаве», уводимая командиром корабля, – если ваши дети, или дети ваших детей – и далее по списку все родственники – когда-нибудь приедут в Россию – вот! – я сунула ей в руку визитку с номерами телефонов, после чего мы обе прослезились и бросились друг другу на шею.

В самолете мы намертво пристегнулись-приковались к креслам, и я сказала, что отсюда меня даже с полицией не вытащат. Слава богу, стюардессы нашли куда посадить двух пассажиров, которым оказались предназначены наши места.

Мест не было, потому что именно этим рейсом из Америки в Москву полетела огромная группа религиозно озабоченных то ли мормонов, то ли адвентистов какого-то там дня, чтобы «нести просвещение в дикие массы россиян». Уже за эту идею я их тихо ненавидела, а за занятие наших мест – вдвойне.

Благополучно добравшись домой, поздним вечером, я налила в бокал знаменитого «Гран Дюк де Альба» – за твое здоровье, Мария-Хосе!

Сейчас мне смешно и все-таки немного страшно вспоминать эту историю. Боюсь представить, чем бы все закончилось, не говори я по-испански или не встреть Марию-Хосе. Дай бог, чтобы на нашем пути в дальних странствиях встречались такие замечательные сеньоры!

Тортилья!

Самое популярное испанское блюдо заслуживает отдельного упоминания. Спросите испанца из любого региона о любимом блюде, и наряду с местными деликатесами или традиционными блюдами своих краев обязательно будет названо самое простейшее и самое традиционное, но при этом не менее вкусное блюдо – испанская тортилья.

Первые яичные лепешки были упомянуты в «Хрониках Индии», они появились примерно в 1519 году. А вот картофель привез в Испанию конкистадор Франсиско Писарро в 1537 году как пищу для животных, в то время считалось, что все, что поступает с земли, ядовито и не может быть пригодно в пищу людям. Пришлось ждать еще лет 200, пока картофель не

«распробовали». Причем его долго путали со сладким картофелем, считается, что испанское слово «пататас» – картофель – производное от батата.

Впервые яйца и картофель смешали, как это часто бывает, по случаю. По одной версии это сделали жители Памплоны в регионе Наварра в начале XIX века, по другой – некоего опять же наваррского крестьянина посетил важный генерал, который проходил зимней ночью через эти места со своим отрядом. На просьбу что-нибудь поесть крестьянин смог лишь смешать то, что было в доме. Генералу блюдо так понравилось, что он разрекламировал его среди своих войск, так началась замечательная история тортильи.

Есть и еще одна версия, но я расскажу о ней немного позднее.

Приходилось не раз слышать поговорку: два блюда правят в испанской кухне. И если тортилья это королева, то гаспачо – король.

Сразу скажу, что рецептов тортильи столько же, сколько испанских хозяек, и учили меня каждая по-своему.

Я привожу тот вариант, который оказался наиболее близок ко вкусу тортильи, которую я всегда ем в Мадриде.

Тортилья испанская, или картофельная, Tortilla Española, или tortilla de patatas

Первое, что нам нужно – сковорода для запекания с бортиками не менее пяти сантиметров.

В зависимости от размера сковороды берем количество картошки, примерное классическое соотношение: 6 яиц на 700–750 г картофеля.

Наливаем в сковороду оливковое масло, чистим картофель и режем его небольшими полумесяцами примерно по полсантиметра толщиной. Подсаливаем, обжариваем в оливковом масле.

Разминаем вилкой обжаренный картофель. Но не в пюре, а неровными кусочками, они должны быть заметны в «пироге», когда тортилья будет готова.

Взбиваем яйца в большой миске, подсаливаем, добавляем картофель, перемешиваем и снова на сковороду.

Когда хорошо подрумянилась одна сторона, до корочки, осторожно переворачиваем другой стороной.

Главное: тортилья это омлет – но она не имеет ничего общего с тем омлетом, который мы представляем при этом слове, у нас получается скорее картофельно-яичный пирог, который режут на кусочки, и можно есть даже руками, как кусочки пирога.

Совет: переворачивать тортилью удобно с помощью деревянной крышечки или блюда. Когда меня учили ее делать, то

посоветовали еще более простой способ: обжарилась до корочки одна часть, разогреваем масло в такой же сковороде и просто переворачиваем туда нашу сковороду с тортильей необжаренной стороной.

В тортилью можно добавлять любые ингредиенты, что только в голову придет, от сосисок до оливок, помидоров, хамона. В некоторых регионах кладут при готовке мелко нарезанный лук или чеснок. Но нет ничего лучше простой тортильи безо всяких добавок!

Едят ее остывшей, как пирог, выкладывая на тарелки треугольные кусочки.

Каталонские истории

Слепая фортуна Жироны

При всей моей любви к Таррагоне, где, кажется, знаю каждый камень и каждый маленький музейчик, признаю, что есть в Каталонии особенный город, полный тайн, загадок и легенд, город, куда можно приезжать множество раз, и каждый раз ты увидишь деталь, которая ускользнула раньше, услышишь сказку, которую не рассказали в прошлый приезд.

Еще один город, наряду с Прагой и Толедо, вобравший в себя мудрость арабской, римской, еврейской, иберийской культур.

Знаете, как называет Жирону один испанский портал? Город легенд и секретов. Если бы мне сказали – выбери для приезда только один город в Каталонии, я бы слегка помучилась, скучая по Таррагоне, но выбрала бы Жирону.

В Жирону не стоит приезжать с экскурсией на два часа, тем более в летнюю жару, по ней надо гулять самому, разыскивая спрятанные секреты, и остаться хотя бы на одну ночь, чтобы никуда не спешить!

Хотя бы один вечер вы должны увидеть, как тают лучи солнца на самой верхушке собора. Хотя бы одно утро вы должны опередить всех и пройти по пустынному городу в рассветном тумане, и увидеть, как просыпается Жирона, и услышать грустную песнь призрачной женщины.

Хотя бы одну ночь вы должны побродить по древним переулкам, вверх и вниз по лестницам, и город будет еле слышно шептать вам свои истории…

Всмотритесь в старые стены еврейского квартала El Call и вы увидите небольшие желобки, в эти канавки когда-то вкладывали mezuzá, маленький обмотанный пергамент, на котором были начертаны письмена главной иудейской молитвы: «Слушай, Израиль, Господь – твой Бог, Господь – Один, и эти слова будут пребывать в твоем сердце, и ты напишешь их в границах и в дверях твоего дома».

Прогуляйтесь вечером по старым улицам, если повезет, вы услышите грустную песню, которая будет то приближаться, то отдаляться, и невозможно понять, откуда она исходит.

Эту печальную песню на непонятном и пугающем языке поет призрак женщины – Толрана.

На горе Монтжуик, еврейской горе, до 1492 года евреи хоронили своих умерших. Прошло пять веков, но место это

сохранилось практически в нетронутом виде.

И сейчас с римской стены открывается прекрасный вид на Монтжуик. Сам замок Montjuic, построенный в середине XVII века, был разрушен в 1809 году.

Много веков назад жила около Жиронского собора старуха, которая, как утверждали соседи, могла летать по воздуху.

Любила бабушка делать всяческие пакости и нередко бросала камни в собор, хохоча и распевая непристойные песенки.

Надоело Богу смотреть на ее проделки, и в один прекрасный день ведьма окаменела и превратилась в фигурный каменный желоб для стока воды! С этого дня вместо богохульств только чистая вода вытекала из ее рта.

Жившие рядом с собором жиронцы удивились, заметив новый желоб, и со смятением узнали в его очертаниях черты старухи, которую с этого дня никто больше не видел.

Желоб-ведьма находится рядом с так называемой Башней Карломаньо, или Карлемани. Carlomagno – франкский император Карл Великий – никогда не был в Жироне и никогда не был причислен церковью к лику святых.

Однако он был канонизирован антипапой Паскуалем III (Гуидо де Кремона) в 1165 году, после чего епископ Жироны призвал к почитанию императора и даже ввел специальную мессу в его честь.

Известные своей набожностью простые жители Жироны чтили его как подлинного святого, хромые, слепые и прокаженные приезжали со всей Каталонии, чтобы молить о его благосклонности и исцелении каждый год 28 января.

На площади Сан-Фелиу стоит колонна с фигурой льва, по традиции каждый житель Жироны и каждый приехавший и захотевший вернуться еще раз или даже остаться жить в Жироне, должен был поцеловать львиную… задницу. Настоящая колонна находится в музее, а туристы теперь целуют зад льва на колонне, построенной гораздо позже.

И еще о соборе. На верхушке виднеется фигура, которая изначально олицетворяла собой судьбу. Не ожидаешь увидеть фигуру судьбы-фортуны на крыше христианского собора вместо привычных святых!

Жиронский лев

У фигуры, так как истинная фортуна слепа, были завязаны глаза, но повязку не восстановили после реставрации. Так и стала фигура считаться ангелом, тем более что крылья на месте и видны издалека.

У знаменитого героя Каталонии Рамона Беренгера, как говорят, был брат-близнец.

После смерти отец оставил графства Барселоны и Вика обоим

братьям, но Рамон был слишком сильной личностью, чтобы делить с кем-то власть.

Рассказывают, что во время охоты убил он брата и спрятал его тело. Но брата всегда сопровождал сокол, который и привел других охотников, и показал, где зарыто тело хозяина.

Во время похорон вдруг открылись двери, и сокол влетел в церковь, он описывал круги под сводами и неожиданно хор начал повторять: «Каин убил Авеля». Все присутствующие поняли, что же случилось на самом деле.

С тех пор фигура сокола украшает двери церкви Сан-Мигель в Жироне.

Если присмотреться, то можно увидеть летучих мышей на старых гербах и на колоннах, так и появились слухи, что Жирона – город вампиров. Какой же древний город – и без них?

Например, щит в задней части дворца Агульяна. На нем видна коронованная летучая мышь! Эту мышку даже ретушировали, чтобы слишком в глаза не бросалась, но все равно она заметна.

Кстати, когда-то дворец был передан монахиням службы милосердия с одним условием: никто никогда не должен открывать дверь и входить в домашнюю крипту во дворце, так и не входили, от греха подальше!

А мышки и в других частях города прячутся. Так же, как и странные скульптуры над арками на улице Рамбла, где ясно видно, что в грудь каменной фигуры с крылышками вбит кол.

Кроме множества музеев, среди которых Музей археологии Каталонии, Музей еврейской истории, в Жироне есть монастырь с капеллой святого Николая – Monasterio de Sant Pere de Galligants y Capilla de Sant Nicolau, а путеводители расскажут и о других достопримечательностях, о каменном мосте через реку Оньяр, где разноцветные дома неожиданно напомнят о набережной Арно во Флоренции, о римских стенах и арабских банях.

Лестница в старом городе

Больше всего историй и легенд в Каталонии рассказывают именно о Жироне.

Но это ни в коем случае не мрачный, это просто очень старый и мудрый город, с душой, которая откроется каждому, стоит медленно пройтись по улочкам, погулять по опавшей листве осенних скверов или замереть с фотоаппаратом на берегу Оньяра.

С каждым лучом солнца или набегающим облачком разноцветные домики, так похожие на флорентийские и спускающиеся к самой воде, будут играть все новыми красками.

Но если шевельнет крылышками Мурсьелаго, старая летучая мышь на обветшалом гербе, – это лишь игра вечерних теней…

Каждый год в мае целую неделю Жирона утопает в цветах. Ими декорируют собор, площади, улицы, каждый год у праздника своя тематика: то подводный мир, то местные сказки. Персонажи, костюмы – все выкладывается цветами. А еще в это время открывают свои двери для посетителей обычно закрытые дворы старого еврейского квартала Эль-Каль.

С XVI века в Страстную неделю на улицы Жироны выходит процессия: ровно в 22 часа люди в костюмах римских легионеров и члены религиозных братств проходят центральные улицы Жироны в полной тишине. Лишь факелы освещают путь и доносится барабанная дробь. Мурашки по коже от этого зрелища. Пройдя по улицам, процессия торжественно входит в кафедральный собор, где начинается праздничная месса.

Самая популярная каталонская закуска, это «па амб томакет»

«Pa amb tomàquet» по-каталонски, «пан кон томате» – скажет испанец

Появилось это блюдо вместе с приходом томатов в Испанию из Латинской Америки примерно в XVI веке. Работая на полях, крестьяне натирали помидорами засохший хлеб, так он становился более мягким. Постепенно хлеб с помидором стали сбрызгивать оливковым маслом.

В наше время классический «па амб томакет» представляет собой подсушенные ломти белого хлеба, натертые чесноком и очень спелым помидором, оставляющим на хлебе хорошие «шматы» томатной мякоти, ломти сбрызгиваются смесью морской соли и оливкового масла.

Это одна из простых и вкусных закусок к бокалу вина или пива. Некоторые каталонские хозяйки готовят «па амб томакет» не как закуску, а раскладывают в тарелки и накладывают сверху наваристое мясное рагу.

Кафедральный собор Барселоны

Готические страсти Барселоны

Отношение к Барселоне у меня неоднозначное. Может, слишком часто приезжали мы сюда когда-то, а может, Кастилия и прочие «настоящие испании» оказались ближе. Я никогда не была поклонницей ни Гауди, ни Миро, ни молекулярной кухни, которой каталонские повара во главе с Фернаном Адриа поразили когда-то кулинарный мир. Но потом я очаровалась «Тенью ветра» испанского писателя Карлоса Руиса Сафона и стала смотреть на Барселону по-другому.

Я люблю бродить по бульварам Барселоны, от знаменитой запруженной народом части Лас-Рамблас вверх – где народу поменьше, выше площади Каталонии, по «Испанской деревне», где под открытым небом собраны знаменитые здания со всей Испании, и вспоминать, где встречала их оригиналы.

Как-то в сопровождении каталонских друзей забрели туда перед закрытием и встретили веселого рыжего котенка, игравшего на одной из площадей.

– Rey de la placa – король площади, – посмеялась хозяйка соседнего кафе.

Через несколько лет уже с семьей пришли в «Испанскую Деревню» под вечер и неожиданно увидели на той же площади огромного и толстого рыжего кота. Живой, старый знакомец!

Мне всегда нравился широкий бульвар Гран-Виа-де-лас Кортс Каталанес, но любимый барселонский квартал – Грасиа.

Если идти вверх по бульвару Passeig de Gracia, мимо знаменитого дома La Pedrera, то следующая часть бульвара будет называться Gran de Gracia. Еще дальше, пройдя через симпатичный скверик, можно не спеша дойти до парка Гуэль. Думаю, многие гуляли по такому маршруту.

А можно повернуть вправо, уйти от фасадов фантасмагорических зданий Гауди и утонуть в небольших улочках и площадях квартала Грасиа.

Там будет площадь Риус и Таулет – Placa Rius i Taulet, где стоит Кампана де Грасия – итальянская башенка-кампанилла, площадь Солнца – Placa Sol, Алмазная площадь – Placa Diamante.

Этот районч ик напоминает мне мадридскую площадь Санта-Ана: множество кафе вокруг, множество народа, в первую очередь студентов, в недорогих барах по периметру. Но здесь, в Грасиа, в отличие от Мадрида, вечером народ танцует национальный танец – сардану: собрались, стали в круг, оркестрик заиграл – и вся площадь уже танцует.

Когда-то Грасиа была отдельным городком, Вилла-де-Грасиа,

но с ростом Барселоны с ней соединилась и стала обычным городским кварталом. До 1897 года Грасиа даже свой герб имела.

Знаменит квартал своими праздниками, самый красочный – главный католический праздник лета, 15 августа – Успение, или festival de la Asuncion.

Кампанилла квартала Грасиа

Все улочки и площади завешены мишурой, прочими атрибутами праздника, играют наперебой маленькие и большие оркестрики, по вечерам на каждом углу концерты, танцы, на площадях крутятся карусели с бубенчиками. В это время проходят конкурсы на лучшее украшение улицы, многие семьи устраивают обеды для всех соседей и столы расставлены на середине улицы, в

эту же неделю проходит парад великанов с огромными головами из папье-маше и возводятся традиционные для Каталонии «кастельс» – человеческие башни, когда люди ярусами взбираются на плечи друг друга. Иногда эти «башни» достигают высоты 6-этажного дома!

А вне праздников приятно побродить по небольшим улочкам, от площади к площади. Можно в интересные уголки забрести.

Наша первая поездка в Барселону, лет двадцать назад, была запечатлена на видеокамеру, взятую напрокат у знакомых. Все, как положено образцовому туристу.

Камера запечатлела мои неоднократные приставания к гиду:

– А мы поедем в готический квартал?

В конце концов гид сказала:

– У вас будет свободное время для магазинов, я вам покажу, где готический квартал, и идите, смотрите.

В то время готический квартал в программу экскурсии почему-то не входил.

У меня в руках была книжка с фотографиями Барселоны, я открыла ее на фото готического моста и пристала к первому попавшемуся полицейскому, охранявшему, кстати, дом правительства – женералитата Каталонии.

Бедолага долго пытался понять, чего хочет ошалевшая туристка, показывающая фотографию и завывающая: «Пу-эн-то го-ти-ко!!!» Почему-то я решила, что «пуэнто готико» – готический мост – это название всего квартала. Куда было деваться бедному полицейскому, пришлось звать коллегу и отвести сумасшедшую туристку к мосту, правда, мост тот через улицу, а не через реку.

Прогулка по готическому кварталу оказалась короткой, побоявшись заблудиться в узких мрачных переулках, мы бодро рванули обратно, как положено, поели паэльи и в назначенный срок подтянулись к остальной группе.

Знакомства со средневековой Барселоной не получилось. Но к следующим поездкам мы уже осмелели, стали «настоящими туристами», начали ездить в Барселону сами, и вот тогда наконец-то распробовали готический квартал. Кто бы знал тогда, двадцать лет назад, что эти первые поездки станут началом долгой дружбы с Барселоной, а впоследствии – с Испанией в целом.

Готический квартал Барселоны

Однажды я удрала на неделю в Барселону, и мне показывал город один из каталонских друзей. И пели в машине на всех языках сразу «Дорогой длинною – that was that day, my friend» на пути из Барселоны в маленькие городки, и спасали юного венгра-автостопщика, который мог выговорить только слово «Франсия!» и ткнуть пальцем в сторону севера (говорил он, как мы поняли из его объяснений, только на «мадьяр»). Я ела вкуснейшие морепродукты под белое вино в приморском районе Барселонета и танцевала старомодные вальсы в старомодном же зале с бархатными портьерами и духовым оркестром, в общем, все прелести барселонской жизни ощутила полностью.

Но должно было пройти еще немного времени, прежде чем Барселона открыла свои маленькие секреты и рассказала свои легенды.

В готическом квартале у меня есть любимая площадь, сколько бы туристов по переулкам ни бегало – площадь всегда пустынна, и всегда выходишь к ней неожиданно. Специально ищешь – и нет ее, а потом вдруг завернешь за угол, и появляется она среди старых стен.

В любое время года лежат на мостовой желтые листья, цедит струйку воды старый фонтан, и не для денег, без публики вокруг перебирает кто-то струны гитары.

Наш каталонский друг играл по вечерам в оркестре на трубе, часто репетиции, как раз рядом с этой площадью, заканчивались

уже на рассвете.

Я представляла себе, как идет он через пустынную площадь в предрассветной дымке, как отдаются его шаги в каменной пустоте и как сгибается он под тяжестью своей трубы.

Каково же было мое разочарование, когда оказалось, что труба у него – не огромный, свернутый улиткой монстр с раструбом, а узенькая, легкая, почти невесомая. Всю картину разрушил!

А история у площади грустная.

Называется площадь Placa San Felip Neri, по имени находящейся на ней церкви.

Церковь Iglesia de Sant Felip Neri (Esglesia de Sant Felip Neri по-каталонски) построена в 1721–1752 годах на бывшем кладбище, в честь святого Филипе Нери, родившегося во Флоренции в 1515 году – почитаемого святого в католической церкви.

Церковь является частью бывшего монастыря, внутри она напоминает корабль с основным помещением и боковыми часовнями, куда сделан отдельный проход, чтобы не мешать службе.

Церковь построена в смешении барокко и неоклассицизма, здесь несколько алтарей: алтарь святого Филипе Нери, алтарь Рождества, алтарь королей.

Во время гражданской войны в Испании франкисты бомбили Барселону, и во время одного из обстрелов здесь, на площади, были убиты дети из школы святого Фелипе Нери…

До сих пор на фасаде церкви видны следы пуль.

Готический мост в Барселоне

Прохладный ветерок с моря не попадает в узкие переулочки готического квартала, чего только не померещится здесь душным вечером в сумерках, когда тени становятся все длиннее, а потом пропадают, сливаясь с темнотой…

Как и положено готическому кварталу – он полон легенд и сказок и, конечно, любви.

Главная площадь здесь называется новой, Пласа Нова, хотя это самая старая площадь Барселоны.

Если встать на ней точно по центру, а потом отмерить 70 шагов на восток, то под ногами вы увидите небольшой след, оставленный здесь восемь веков назад.

Говорят, что впадина осталась от копыт споткнувшейся лошади, на которой удирала из дома некая юная красавица, не пожелавшая выходить замуж за графа Барселонского. Пройдут века, и титул графа Барселонского будет принадлежать дону Хуану, дедушке нынешнего короля, отказавшегося от притязаний на испанский трон в интересах сына, Хуана Карлоса I.

А та давняя история закончилась печально, лошадь споткнулась, девушка упала и разбилась.

Говорят, что на это место надо приходить, чтобы разобраться в своих чувствах, главное, чтобы толпа не помешала.

По преданию, герб провинции получил четыре красные

полосы от одного из главных героев древней Каталонии, Гильфреда Волосатого.

Храбрый воин уже умирал, смертельно раненный в бою, когда вошел в его шатер союзник в борьбе против мусульман – французский король. Он обмакнул четыре пальца в кровь умирающего и провел ими по щиту с гербом графа, в память потомкам.

В готическом квартале произошла встреча наследника Гильфреда – нового графа Барселонского и его невесты, наследной принцессы Арагона.

Благодаря этому браку получило королевство Арагона и Каталонии новый герб: четыре красные полосы на золотом фоне.

На Новой площади расположен и главный барселонский собор Святой Эулалии, или Ла Сеу. А история собора началась с… супружеской измены.

Некая Альмодис, жена графа Тулузского и мать четверых детей, влюбилась в героя Каталонии Рамона Беренгера. Не без взаимности.

Чувства были так сильны, что женщина без сожаления бросила мужа и детей и отправилась со своим героем в Барселону, где Рамона ждала его собственная жена. Дальше все закрутилось, как положено: были в этой истории и гнев папы римского, и оппозиция семьи Рамона, и даже военные действия, развязанные графом Тулузским против Барселоны, но любовь оказалась действительно крепка!

В общем – отлучил папа парочку от церкви. Но как только дал Рамон денег на строительство нового собора Барселоны – тут и покровительство папы вернулось, и разводы разрешили обеим сторонам, и поженились влюбленные.

Два старинных гроба, Рамона Беренгера и его Альмодис, находятся у одной из стен собора.

Достроили собор, правда, уже после их смерти, но родился он благодаря большой любви. А Рамон Беренгер, как известно, национальный герой Каталонии, символ ее военных побед.

В соборе, огромном и мрачном, под голубым небом расположился небольшой садик, уже пять веков живут там белые гуси, по преданию, они олицетворяют непорочность святой Эулалии, которой и посвящен собор.

Санта-Мария-дель-Мар, построенная в 1298–1448 годах, – это барселонская церковь времен короля Жауме II, посвященная завоеванию Сардинии и олицетворявшая морскую мощь барселонского правления. Это главный храм каталонских моряков

и торговцев.

Дизайн колонн вдохновил Гауди при проектировании собора Саграда Фамилия.

Санта-Мария-дель-Пи расположена на небольшой красивой площади Сант-Жозеп-Ориоль, облюбованной художниками и занятой столиками уличных кафе.

Построена церковь была в XIV веке, но в 1936 году была почти уничтожена огнем и реставрирована лишь в 1960 году. Во время реставрации были найдены остатки римского некрополя IV–VI веков, на месте которого была построена церковь.

Имя свое церковь получила от каталонского слова, обозначающего сосну. Когда-то окружало ее множество средиземноморских сосен – пиний, так что это церковь Святой Марии в соснах.

Сан-Пау-дель-Камп (святой Павел деревенский, или полевой) – одна из старейших церквей в Каталонии, прекрасный образец романской архитектуры. Церковь была построена бенедиктинцами в X веке, на месте разрушенной маврами, название связано с полями, окружавшими церковь, центра Барселоны на этом месте не было и в помине.

Фасад украшен символами евангелистов Марка (лев), Луки (вол), Иоанна (орел), Матфея (крылатый человек), а вокруг портала множество простейших изображений рыб, птиц, человеческих лиц, сделанных в XIII веке.

Однажды в Барселоне мне довелось попробовать очень простое блюдо, ломтики картофеля в мундире с соусом, показавшееся очень вкусным. Друзья сразу предупредили: «Осторожно, это острое блюдо!»

Но ничего сверхострого я не заметила, при том, что острое не ем достаточно давно.

Потом узнала, что это типично канарское блюдо – «морщинистый картофель» с соусом «мохо-пикон», который прижился и в материковой Испании, и в Каталони в качестве закуски.

Морщинистый картофель (в мундире), Papas arrugadas

Берем средние картофелины – желательно гладкой формы – без «сучков».

Моем, кладем их в кастрюлю, заливаем водой и засыпаем крупной морской солью, причем соли кладем много, приблизительно

250 г соли на 1 кг картофеля.

Варим почти до готовности и оставляем потомиться на медленном огне минут 20, кожица должна сморщиться – отсюда и название.

Сливаем воду и оставляем картофель обсушиться, готовая картошка должна быть покрыта легкой соляной шубкой.

Дальше мы делаем с ней все, что хочется – чистим и кладем на тарелку целиком, нарезаем нечищеными ломтиками или нарезаем очищенными ломтиками – или просто чистим руками уже в своей тарелке и макаем в соус.

Мохо-пикон, канарский соус к картофелю, Mojo picon
Ингредиенты:
15 маленьких перчиков чили (будет очень остро!)
2 головки чеснока
2 ст. л. зиры
2 ст. л. оливкового масла
$^1/_2$ ст. л. винного уксуса
1 ст. л. сладкой паприки

У перчиков удаляем семена и перегородки, нарезаем очень-очень мелко и дальше либо пропускаем через мясорубку, либо перетираем в ступке с зирой, паприкой и чесноком.

Перемешиваем то, что получилось, и осторожненько, тонкой струйкой добавляем масло и уксус, постоянно перемешивая.

Перед самой подачей добавьте еще несколько капель масла, чтобы «освежить» соус. Очень остро – так что осторожнее!

А чтобы заесть острое блюдо, вот вам его канарский двоюродный брат, печеное молоко.

Печеное молоко, Leche asada
Ингредиенты:
1 л молока
6 яиц
6 ст. л. сахара
1 палочка корицы
Тертая цедра 2 лаймов
1 ст. л. кукурузной муки

Разбиваем яйца в мисочку, добавляем сахар и взбиваем.

Выливаем молоко, высыпаем мелко натертую цедру лаймов, кладем палочку корицы и осторожно размешиваем, добавляя муку, следим, чтобы не получилось комков. В общем, делаем все то, что

привыкли для обычного домашнего заварного крема.

Полученную смесь выливаем в форму, смазанную маслом, форму ставим на «баню» в лоток с теплой водой. А вот теперь, в отличие от нашего крема, ставим лоток в духовку на медленный огонь, запекать нужно очень медленно на очень небольшом огне. Вынимаем, когда верх станет румяным, а воткнутая спичка останется сухой.

Перед подачей поливаем блюдо по желанию – медом, бренди, сиропом.

А запиваем все это кофе «барракито» – barraquito

Кофе барракито, BarRaquito

На донышко стеклянного стакана кладем две ложки сгущенного молока.

Аккуратно, не размешивая, вливаем маленькую чашку черного кофе.

Добавляем ложку кофейного ликера.

Бросаем сверху небольшую корочку лимона, очищенную от белой основы.

Вот теперь все перемешиваем, и выпиваем медленно и с удовольствием!

Каталонская кухня

Открытие нового блюда важнее для человечества, чем открытие новой звезды.

Жан-Ансельм Брийя-Саварен, автор книги «Физиология вкуса» 1825 год

Пожалуй, в каждом каталонском доме есть или была кулинарная книга. Как правило, это старенькая тетрадь бабушки, где она записывала рецепты своей семьи и того места, где жила. Такие записи гораздо ценнее усредненных рецептов из интернета.

Традиция записывать рецепты появилась очень давно.

Самая старая известная книга рецептов в Европе – «De re coquería», написана римлянином Марко Гавио Апицио, который жил в I веке нашей эры.

В начале XIV века появляется «Libre de Sent Soví» (1324), книга рецептов средневековой валенсийской кухни, анонимного автора. Существуют две ее оригинальные рукописные копии, найденные в университете Валенсии и в университетской библиотеке Барселоны. Эта книга наряду с произведениями итальянских авторов того времени является историческим источником, который позволяет узнать историю еды в Европе в Средние века и сравнить с кухней более позднего времени и даже наших дней.

Книга состоит из двухсот глав. Каждая из них – это рецепт блюда. Продукты, которые используют в рецептах, разнообразны, некоторые из них – наследники ароматов Древнего Рима, другие внесены арабской и еврейской культурами, среди продуктов – сахар, рис, корица, шафран, баклажаны, артишок, спаржа.

Спустя двести лет, в 1520 году, выходит первое издание «Libre de Coch» Руперта де Нола, который был шеф-поваром неаполитанского короля Фердинанда I и составил каталонские рецепты, скопировав некоторые приемы (например, способы разделки мяса) из предыдущей книги.

Он добавил рецепты итальянской, окситанской, французской кухонь и создал, по словам каталонского специалиста по кулинарии Джозепа Пла, «настоящий бестселлер» из пятисот рецептов, который был опубликован пять раз на каталонском языке. Несмотря на то что в книге не было ни одного кастильского или андалусского рецепта, она была переведена еще

в XVII веке на кастильский (испанский) язык и впоследствии переиздавалась еще несколько раз.

Интересные книги выходили в XVII и XVIII веках, написаны они были поваром короля Фелипе II Франсиско Мартинесом Мотиньо, который рассказал о способах консервации и виноделии, и уроженцем Сарагосы (провинция Арагон) Хуаном де Альтимирасом. Книга последнего ценна тем, что представляет собой чисто испанские рецепты без влияния кухни французской. Впоследствии выходило множество кулинарных книг, признанных азбукой испанской кухни.

Говорят, что кухня любого региона отражает исторические события и традиции, национальный характер, и, конечно, окружающий ландшафт играет огромную роль в употреблении тех или иных продуктов. Есть даже такой термин – «пейзажная кухня».

Каталонии повезло: здесь и горы, и море, и кухня соседней Франции оказали на нее большое влияние.

Считается, что каталонцы едят все, от рыбы и морепродуктов до мяса и овощей, но традиционно еда должна быть свежей, приготовленной из того, что растет, пасется, плавает недалеко от дома. Поэтому меню в ресторане и еда на домашнем столе будут зависеть от того, где вы сейчас находитесь. Не ждите креветок в горной деревне в Пиренеях, а в приморском городке вам скорее всего порекомендуют недавно выловленную рыбу.

Для испанских регионов характерны блюда, которые готовят именно здесь, в конкретном регионе, и вы вряд ли найдете большинство из них в других частях страны. Здесь очень сильна кулинарная обособленность различных регионов.

Среди традиционных каталонских блюд:

Эскуделья («L'escudella amb carn d'olla» по-каталонски) – это зимнее блюдо, густой суп, который подается обычно на Рождество. Его варят из нескольких видов мяса и птицы, там обязательно присутствует каталонская кровяная колбаса «бутифарра негра», овощи и галетс: паста в виде небольших улиток. Как многие подобные супы в Испании, это блюдо принято есть раздельно: сначала подается тарелка с бульоном и пастой в нем, а затем большое блюдо, на котором лежат все виды мяса, с которыми варился суп.

Бутифарра (Botifarra) – это традиционная каталонская колбаса, приготовленная из простейших ингредиентов: мясо, соль, в натуральной оболочке. Но это базовый вариант, к которому иногда добавляют и грибы, и виноград, и овощи, и сыр,

и даже делают сладкую колбаску, носящую также название бутифарра, только сладкая, «botifarra dolça».

Но главный каталонский специалитет, который едят, как и прочие бутифарры, жаренным на углях, добавляя в различные блюда и в суп, – это кровяная колбаса «botifarra negra», или черная бутифарра.

Эскаливада (Escalivada) – это очень вкусно! Запекают на гриле баклажаны, сладкий перец, лук, снимают с них кожуру и подают как закуску или гарнир к мясным блюдам. В качестве гарнира традиционно подают к бутифарре.

Фидеуа (Fideuà) – дает нам отсылку сразу к итальянской и французской кухням. Это почти паэлья, но с вермишелью вместо риса. Вермишель запекают с морепродуктами, а едят с соусом айоли, который является традиционным блюдом не только французской, но и каталонской кухни. Рецептом этого блюда я поделюсь чуть позже.

Запеченные улитки (Cargols a la llauna) – готовят на металлическом подносе, который называется «llauna». Запекают улитки с солью и петрушкой, иногда добавляют чеснок, есть принято опять же с соусом айоли.

На таком же подносе готовится и треска – Bacallà a la llauna. Часто в южной кухне треска запекается не свежая, а ранее засоленная. В давние времена именно засолка позволяла хранить и транспортировать рыбу на большие расстояния, поэтому и сегодня именно запеченную треску можно встретить в меню даже в далеких горных деревнях.

Перед запеканием треска отмачивается, чтобы ушла лишняя соль. Такую треску подают также как холодную закуску, нарезая полосками с помидорами и луком и сбрызгивая уксусом, иногда добавляют вареное яйцо. Такое блюдо называется Эскешада (Esqueixada).

Нельзя обойти вниманием каталонский буйабес – сукет (Suquet), родом из Кадакеса, когда несколько видов рыбы и морепродуктов запекаются в рыбном бульоне с картофелем и овощами.

Для каталонской кухни характерно использование в одном блюде мяса и морепродуктов. Типичным блюдом из этой серии является «Рис, море и горы» – «Аррос мар-и-мунтанья» (Arròs caldós mar i muntanya).

В этом блюде рис запекается с креветками, мидиями, свиными ребрышками, колбасой бутифарра, и это достойный каталонский ответ валенсийской паэлье. Особенно славится это блюдо в городке Палс, где выращивают лучший рис в Каталонии.

Лук кальсот (Calçot) очень популярен в Каталонии, растет он возле городов Вальс и Таррагона, собирают лук с января по март, запекают на углях, потом снимают шкурку и едят, да не просто, а с ореховым или острым соусом.

Здесь в горах много блюд, которые Каталония разделяет с другими регионами, в первую очередь с Арагоном и французскими Пиренеями.

Многие из них существуют в почти неизменном виде на протяжении четырех-пяти столетий.

Например, популярное также в Стране Басков блюдо

Цыпленок Чилиндрон, Pollo al Chilindron

Ингредиенты:

2 цыпленка

4 крупных помидора

4 маленьких зеленых перца

1 крупная луковица

200 мл оливкового масла

15 г хамона

1 стакан сухого красного вина

2 зубчика чеснока

Перчик чили, соль по вкусу

Нарезаем цыплят на кусочки и обжариваем в оливковом масле до золотистой корочки.

Отдельно обжариваем помидоры, лук, зеленый перец, перчик чили и мелко нарезанный чеснок. Перекладываем в овощную смесь цыплят и тушим все вместе 5 минут.

Теперь добавляем нарезанный на полоски хамон, вливаем вино и готовим еще минут 5. Вот и все – цыпленок готов.

Баранина Чилиндрон, Cordero al Chilindron готовится немного по-другому.

Ингредиенты:

4 ст. л. оливкового масла

Около 1 кг баранины, нарезанной на небольшие кусочки

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 луковица

2–3 зубчика чеснока

3 нарезанных полосками красных перца (заметьте, что к цыпленку – зеленый, к баранине – красный), очищенные от семян и кожицы (можно чуть-чуть их поджарить в духовке – просто на решетке, буквально пару минут – тогда кожица легко снимется)

4 спелых помидора (также очищенные от кожицы – можно взять из банки в собственном соку или ошпарить кипятком свежие, чтобы кожица легко очистилась)

1 стручок сушеного красного перца

Мелко нарезанная зелень (сельдерей, петрушка)

В котелке разогреваем масло, перчим баранину и обжариваем до золотистой корочки, около 5 минут.

Выкладываем на отдельное блюдо.

В котелок кладем лук, потом чеснок, потом помидоры и красный перец, все обжариваем несколько минут.

Возвращаем баранину, накрываем крышкой и тушим на медленном огне 1–1,5 часа, до готовности.

Солим по вкусу – и перед подачей посыпаем свежей зеленью.

Пиперад, Piperade

Еще одно не только каталонское, но и арагонское, и баскское, и французское блюдо, которое моя знакомая, сеньора Мария-Кармен, готовит по этому рецепту.

Как говорят в Арагоне, на самом деле главные ингредиенты – это сладкий зеленый и жгучий красный перец и оливковое масло, дальше можно добавлять все, что угодно, от хамона до яиц. Омлет – самый популярный вариант пиперада.

Ингредиенты:

2 мелко порубленные средние луковицы

6 спелых помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных колечками

3 зеленых перца, также очищенных и нарезанных полосками толщиной около 1 см

1 красный жгучий перчик

2 толченых зубчика чеснока – можно и чуть побольше, в зависимости от того, как вам нравится

6 тонких ломтиков хамона

$^1/_2$ стакана оливкового масла

Соль и перец по вкусу

9 взбитых яиц

Разогреваем масло в сковороде, обжариваем 2–3 минуты хамон и откладываем.

Минут 5 обжариваем лук.

Добавляем лук, помидоры, зеленый перец, чеснок, жгучий перец, тушим на медленном огне, пока не выпарится вся жидкость.

Теперь заливаем все взбитыми яйцами, закрываем крышкой и, не снимая с огня, чуть-чуть покачиваем сковородку – «баюкаем» наш омлет.

Открываем крышку, солим, перчим, выкладываем сверху хамон. Все готово!

Бычьи хвосты, Rabos de Toro

Очень любят во многих регионах Испании, каталонский и арагонский вариант.

Порция рассчитана на 6 человек, соответственно, ингредиенты надо будет уменьшать на меньшее количество едоков или готовить на несколько дней. Деревенский рецепт рассчитан на большую семью.

Ингредиенты:

3 кг бычьих хвостов

2 кг репчатого лука (мелко нарезать)

6 тонко нарезанных зубчиков чеснока

Щепотка шафрана (или куркумы)

10 горошин перца – желательно потолочь или смолоть

$^1/_4$ л оливкового масла

2 кг спелых помидоров

1 л сухого белого вина (или десертного хереса, если готовим по-андалусски)

Соль по вкусу

Нарезаем хвосты на куски. Обжариваем в оливковом масле лук и чеснок, туда же кладем помидоры, нарезанные колечками, чуть-чуть потушили – кладем хвосты, приправляем шафраном, перцем и солью и тушим минут 15–20.

Теперь перекладываем все в котелок (огнеупорную кастрюлю), вливаем вино, плотно закрываем крышкой и тушим на медленном огне около 1 часа.

Открываем, если вино выпарилось – добавляем еще (можно кипяченой воды немного добавить) и теперь уже не закрывая крышку доводим до готовности.

Это блюдо одно из немногих, которые лучше есть настоявшимся, на следующий день. Как вчерашние щи – вчерашние хвосты вкуснее!

Хотя готовили в белом вине, запивают красным.

И раз уж я вспоминаю о соседнем Арагоне, поделюсь рецептом старинного арагонского блюда.

Арагонский суп, sopa aragonesa

Это блюдо типично арагонское, можно сказать, визитная карточка арагонской кухни, старейшее блюдо, которое готовили еще в XVI веке. Готовят этот суп в духовке.

Ингредиенты:

300 г телячей печенки

100 г натертого на крупной терке очень сухого сыра

100 г белого хлеба

200 мл оливкового масла

Мясной бульон

Уксус, соль и перец

Немного моркови

Травки по вкусу

Очень хорошо промоем и очистим от пленок телячью печенку. Немного подержим ее перед этим в воде с добавлением уксуса.

Кипящую воду посолим, добавим перец, опустим печенку, нарезанную кусочками, и доведем до кипения. Добавим по вкусу травки, мелко нарезанную морковь. Теперь вынем печенку, разомнем ее вилкой до состояния почти пюре и смешаем полученное пюре с натертым сыром. Сформируем небольшие фрикадельки, опустим в кастрюльку и зальем бульоном – но не очень жидко, – это густой суп.

Варим на медленном огне минут 10, тем временем режем хлеб и обжариваем его в оливковом масле до золотистой корочки.

Теперь положим хлеб в котелок, сверху осторожно выльем бульон с фрикадельками – и на 10 минут в духовку.

Иногда в суп перед тем, как поставить в духовку, вливают стакан молока.

Можно добавить помидоры, красный перец, а также посыпать зеленью перед подачей.

Полученный суп должен быть густым и насыщенным.

Не менее чем в других областях страны, здесь популярны хлебные крошки – мигас, вариаций бесчисленное множество, от острых чесночных до сладких медовых. И это действительно крошки зачерствевшего хлеба, обжаренные в оливковом масле.

Это основа, а дальше только фантазия хозяйки. Хлебные крошки можно обжаривать и с чесноком и томатами, и добавлять туда все, что в голову придет, от креветок до хамона. Но основные ингредиенты, как ни кажутся они несочетаемыми, – это яйцо и виноград!

В горных районах готовят блюда из оленины, один из вариантов соуса к мясу – это черный перец, оленья кровь и яблоки. Это по-настоящему средневековое блюдо.

Курицу здесь тушат в горшочках с помидорами и перцами, добавляют чеснок и ветчину. А просто ветчину – магрос – готовят в смеси специй и томатного соуса.

Среди десертов – «каштаны», напоминающие их по форме марципановые конфетки в шоколадной глазури, или доставшаяся в наследство от мавров нуга с миндалем и медом, а знаменитые арагонские персики, которыми славится провинция, подаются, как и груши, запеченными в вине.

Каталонский летний салат esqueixada (эскЕЙшада)

В классический состав салата входят лук, перец, помидоры, винный уксус и нарезанная тонкой стружкой сушеная треска, которую перед добавлением в салат вымачивают, чтобы ушла лишняя соль.

В адаптированной для приезжих кухне треску заменяют отварными кальмарами или слабосоленым лососем, или даже крупными очищенными креветками. Попробуйте сделать летом этот легкий салат – и популярное каталонское блюдо окажется у вас на столе!

В начале июня в праздник Тела Христова в Барселоне, как и в прочих городах, проходят шествия, праздничные мессы. Но главным символом праздника здесь служит… танцующее яйцо!

Эта традиция зародилась еще в XVI веке. Полое яйцо помещают на струи фонтана, и оно начинает кружиться в необычном танце. Считается, что это символизирует хрупкость бытия, естественное движение жизни, смену времен года в природе. Сам фонтан украшают цветами и фруктами.

Истории каталонских городков

– Вы можете найти пару нетуристических ресторанчиков в городке Мальграт-де-Мар, – делился все тот же гид Георг, ставший Хорхе, знаток и нежный любитель хорошей каталонской кухни, – но на этом побережье есть лишь одно место, сохранившее свою аутентичность, где вы сможете поесть каталонские блюда, где вас не затопчут сотни других отдыхающих, – это Сан-Поль-Де-Мар.

Побережье от Барселоны до северной границы с Францией многие туристические агентства и путеводители называют Коста-Брава. На самом деле берег от города Матаро до города Бланес, первого форпоста «настоящего» побережья Коста-Брава, носит название Коста-дель-Маресме.

Пока электричка бежит от Барселоны, на пути встречается множество небольших, утопающих в зелени городков: Канет-де-Мар, Аренис-де-Мар, прочие «де-мар», и пляжи там есть, и виды замечательные, вот только отелей нет, разве что один-два пансиона или чисто городских двухзвездочных отеля встретится.

Последний такой пункт до заполненных туристами Калельи, Пинеды-де-Мар и Санта-Сусанны – это крохотный каталонский Сан-Поль-де-Мар, или святой Павел на море, он один из сохранивших свою атмосферу жилых городков доступен организованным туристам благодаря маленькому и единственному отелю «Гран-Соль».

Городки Каталонии

Городок принял первых туристов в конце XIX века, в основном это были художники, добравшиеся и до этого побережья Каталонии.

В городке меньше пяти тысяч жителей. Но это не мешает наличию нескольких небольших «супермеркадо», постоянному овощному рынку, множеству ресторанов. А вот туристических лавочек и магазинчиков, заполонивших прочие прибрежные местечки, нет совсем.

По выходным у моря шумно, на узкую полоску пляжа приходят все местные жители.

Там, на пляже, очаровательный темноглазый будущий мачо лет шести усиленно строит мне глазки: то вдруг «случайно» тапочку в море уронит – приходится вылавливать, то по соседству песочные замки строит. Подошел, помялся…

– Инглеса? (англичанка)

– Нет, – говорю, – руса.

И тут взгляд малолетнего мачо падает на моего мужа.

– Это… твоё?

– Моё, – говорю, давясь смехом.

– Эээх… – И юный ловелас, тяжело вздохнув, отправился восвояси.

– Здравствуйте, приятного дня, «бон диа», – говорят на второй день соседи по пляжу. А вечером здороваешься опять,

встречаясь на улочках, все уже между собой знакомы.

В Сан-Поле приятные узенькие улицы, дома с мозаиками, все чистенькое, опрятное.

Основная достопримечательность – белая церковь Сан-Пау, построенная аж в VI веке. На холме над городом еще одна церковь, уже более современная, в готическом стиле, Сан-Жауме, она видна со всех концов городка.

Цветные рыбацкие лодочки лежат тут же на пляже, а сам пляж превращается у холма в узкую полоску, которая тянется до Калельи.

Как-то команда района выиграла в футбол. И понеслась по немногочисленным улицам единственная, но очень громкая машина с радостными воплями сидящих в ней болельщиков, сиренами и музыкой.

В этот момент сидели мы за вынесенными на улицу столиками, поедая клубнику с шоколадным сиропом. Интересно, что все туристические справочники говорят о необыкновенной клубнике, которой славится Сан-Поль, но спросите местных жителей – очень удивятся, узнав об этом, и пожмут плечами:

– Обычная клубника, из обычного супермаркета!

Вдруг открылась дверь дома в нескольких метрах от нас, и на улицу выскочила старушка в бигудях и ночной рубашке:

– Что случилось-то? Что за шум?

– Да наши в футбол выиграли, – успокоили старушку.

– А-а, – сказала она и отправилась спать дальше.

И такие сценки в нетуристическом городке на каждом шагу.

Каталонские городки

Отель в Сан-Поле всего один, но тоже необычный. Фасад увит плющом, кувшинки плавают в маленьком прудике, бассейн окружен деревьями и цветами, и никаких развлекательных программ!

Возвращаешься вечером – тишина, только море шумит, звезды вокруг, голуби средиземноморские в пиниях ухают, и

свечи горят в маленьком окошке древней церкви Сан-Пау, церковь тут же на холме. Чтобы выйти к морю, надо спуститься с холма по крутой и узкой лестнице либо по широкой дорожке пройти в городок – пять минут ходу. Можно пройти поверху, над морем, вдоль беленых старых домиков. Там стоит скамеечка, с которой по вечерам приятно смотреть на панораму городка.

Горит свет в распахнутых окнах, и что ни дом – то заполненные книжные стеллажи до потолка. Интересные люди живут в Сан-Поле.

А через мост над дорогой – другая жизнь, утопающие в садах виллы.

В конце июля в Сан-Поле празднуют День святого Иакова. Звонят колокола на главной площади и начинается танцевальный фестиваль с участием гигантских кукол. Здесь танцуют сардану, поют народные песни, а вечером проходит шествие великанов и ярмарка, где продается все самое вкусное.

Официальное открытие праздника происходит в 22 часа, когда на центральной площади проходит парад гигантских фигур, орлов, львов, все это плавно переходит в церемонию под названием «коррефок», или танцующий огонь. Люди, одетые демонами, выходят на площадь, держа в руках большие металлические палки, заряженные петардами. Пока не отгорят все снаряды до последнего, продолжается праздник. Ну, а дальше еще на полночи фейерверки уже над морем.

Не менее красочно и масштабно празднуют и ночь Сан-Жоан 23 июня.

Есть здесь блюдо, доставшееся каталонцам со времен Средневековья. Это шпинат по-каталонски (Espinacs a la catalana). Обжаренный на сковородке средними кусочками шпинат подается перемешанным с изюмом, кедровыми орешками и мелко порубленным чесноком. Считается, что это очень полезное для здоровья кушанье, столько витаминов собрано в одном простом блюде.

В прибрежных городках подается и Шато (Xató), салат, названный в честь одноименного каталонского соуса. Соус состоит из миндаля, лесных орехов, оливкового масла, перца ньора, чеснока и хлеба. Таким соусом заправляют салаты, подают его к соленой треске. А в качестве салата шато подаются листья цикория, заправленные этим соусом. Иногда в салат добавляют оливки, анчоусы и консервированного тунца.

Каталонская самфаина, Samfaina Catalana

Каталонская самфаина, овощное блюдо, напоминающее

итальянскую капонату

Ингредиенты:

1 средний баклажан

2 средних цукини

1 красный перец

2 зеленых перца

2 луковицы

5 спелых помидоров

3 ст. л. сушеных помидоров

Оливковое масло в количестве, достаточном, чтобы покрыть дно сковороды

1 щепотка соли

Сковороду с оливковым маслом ставим на средний огонь, нарезаем средними кусочками все овощи, как только масло закипело, добавляем в сковороду перцы и лук. Даем потушиться минут 10 на среднем огне.

Добавляем нарезанные баклажан и цукини, тушим все вместе еще минут 5–10, пока овощи не станут мягкими.

Теперь добавляем нарезанные свежие помидоры, подсаливаем, добавляем сушеные помидоры, перемешиваем и оставляем тушиться, пока овощи не станут мягкими.

Если покажется, что овощи становятся сухими – добавьте немного теплой воды. По вкусу можно увеличить количество сушеных помидоров, которые придадут пикантность.

Идеальная закуска для колбасок на гриле, к сыру или просто к вину, холодная или горячая.

* * *

Граф Бесалу был храбрым воином, который выходил победителем из многих сражений с маврами. Там, где была опасность, появлялся граф со своим войском, и не было у врага ни одного шанса.

Как-то раз, когда граф отдыхал в своем замке, прибежал к нему гонец и рассказал, что мавры появились из-за озера Баньолес и стали приближаться к местечку Сан-Пау.

Позвал граф своих верных сторонников и напал на мавров со своим войском. Храбро билось войско, но в сражении сломался у графа меч. Он не мог уйти с поля боя, оставив своих солдат, но был теперь безоружным.

Вспомнил рыцарь, что неподалеку находится скит святого Мартина. Поскакал он туда, вбежал в скит, упал в ноги святого и

умолял его помочь.

И тогда снял святой Мартин свой пояс и протянул воину меч. Граф не поверил своим глазам, он боялся, что ему только привиделось, но протянул руку и ощутил тяжесть меча. С благодарностью к Богу поскакал он обратно в сражение, в котором его войско отступало перед превосходящими силами мавров. Он взмахнул мечом, и воины графа снова бросились в атаку и победили мавров в долине Санта-Фе.

После сражения отправилось войско в Бесалу, прославляя своего графа и его небывалую силу.

Но нашлись некоторые, кто не поверил в святость меча. И тогда поднял граф меч и ударил по огромному камню, и раскололся камень надвое. Говорят, что камень, расколотый тем самым мечом под названием pedratallada, существует до сих пор, из подобных камней построены дома в средневековом городке Перательяда, и не случайно так схожи названия.

Бесалу

В графский город Бесалу туристов возят на экскурсии. Хорош Бесалу, более чем хорош, хотя для меня есть две негативных стороны: летом слишком жарко и слишком много народа.

В первый приезд по городку погуляли от души, а вот во второй я доползла до центра, юркнула в кафе, прячась от изнуряющей жары, попросила холодной воды и поняла, что никуда больше отсюда не уйду. Сразу после меня с улицы зашел какой-то дорожный рабочий, я вздохнуть не могла от зноя, а он

после работы на этой невероятной жаре попросил горячий кофе!

Стены Бесалу

При подъезде к Бесалу виды просто изумительные: небольшая речушка Флувия, построенный в 1315 году мост, напоминающий мосты Толедо, да и сам городок, где нет ни одного современного здания, мечта фотографа. Церкви, здания XIV века, сохранившийся древний еврейский квартал с миквой для ритуальных омовений… Каждое здание может рассказать свою историю про живших здесь торговцев, воинов, аристократов. Иногда вывернешь из переулочка, а на соседней стене, на высоте метров трех-пяти, стул прикреплен. Видимо, такое у жителей чувство юмора.

В городке достаточно сувенирных магазинчиков, лавочек со всякими вкусностями, ресторанчиков.

В начале сентября на улицы города выходят люди в средневековых костюмах, проходят рыцарские поединки, появляются шуты, жонглеры, в некоторые таверны пускают только в средневековом наряде.

А еще здесь едят… рыжики. Рыжики для каталонцев любимый гриб, куда там белому! Грибы кладут на сковороду, посыпают солью, петрушкой и мелко порубленным чесноком и жарят. Иногда даже на гриле запекают.

* * *

Однажды «занесло» нас в Северную Каталонию, в Пиренеи, куда туристов из России начали возить только спустя пару лет. Похвалюсь, мы были первыми! Во всяком случае, в этом убеждали как местные жители, так и впоследствии каталонские гиды.

Рупит остался в памяти как одна из самых красивых горных деревень Испании.

По дороге есть место, которое каталонцы называют Эль-Фар – маяк. На самом деле это маленькая каменная средневековая церковь на краю скалы, на высоте 1123 метров над уровнем моря. Церковь открыта для всех, но поблизости никто не живет, священник приезжает лишь пару раз в неделю по расписанию, которое висит при входе.

А название связано с тем, что на верхушке церкви всегда зажигали огонь, который был виден на многие километры вокруг. Ни моря, ни кораблей поблизости нет, маяк должен был согревать сердца путников в глубине ночных Пиренеев.

Сам Рупит – очаровательная крохотная деревня, где над домами пугающе наклоняются скалы, здесь очень живописно: красивые виды, старые каменные дома, украшенные цветами, непроходимые леса вокруг.

Купили меда в местном, опять же каменно-средневековом магазинчике, в полутьме которого сразу же жмуришься от яркого света, поболтали с хозяйкой – и встреченная через час на другом конце деревни женщина заулыбалась и поздоровалась, как будто увидела старых знакомых.

Пиреней ские деревни

В центре деревни группа пожилых местных жителей долго и шумно о чем-то спорила, поглядывая на нас. Потом один из стариков решился, подошел и поинтересовался, откуда мы. Узнав, что из России, радостно сообщил новость своим друзьям, после чего нас окружили и еще раз переспросили, правда ли это – долго удивлялись, как это здесь оказались русские, и потом махали вслед, желая удачи.

А старик, подошедший первым, гордо заявил:

– Я же сказал, что не немцы! Лица-то красивые! – что компания встретила смехом и аплодисментами.

* * *

В деревенских домах пиренейской Каталонии и Верхнего Арагона среди лесов и гор живут Мартинико – маленькие горбатые домовые, одетые почему-то в красные монашеские рясы. Они подшучивают над хозяевами, передвигают и прячут различные вещи, шумят по ночам в пустых комнатах, включают свет и зажигают свечи. Иногда эти домовые так привязываются к семье, что при переезде перебираются на новое место вместе со своими хозяевами.

Считается, что Мартинико отвечают за сны, поэтому, когда у маленьких детей закрываются глазки и они ходят спать, то говорят: «Мартинико идет».

Существует легенда о брате домовладельца, который так хотел завладеть домом, что решил убить своего брата, но каждый раз, когда он подкрадывался в темноте или поджидал брата поздним вечером у дома, Мартинико поднимал такой шум, что сбегались даже соседи. В конце концов, мужчина признался в дурных намерениях и попросил прощения.

В одном городке Мартинико охранял ручей, вода из которого использовалась для питья, он пугал тех, кто хотел бросить мусор и отгонял от ручья детей.

Еще говорят, что этими домовыми становятся дети, которые умирают без крещения, и тогда Мартинико устраивает невыносимую жизнь домочадцам. Единственная возможность его утихомирить – заказать мессу в церкви!

23 июня, в праздник Сан-Жоан, самую короткую ночь в году во многих деревнях в Пиренеях устраивают «фальяс» – праздник огня. На центральной площади устанавливается сосновый ствол со множеством сучков и сухих веток и зажигается огромный

костер. Фальярес – главные действующие лица этого праздника – на своих плечах несут горящие бревна, спускаясь во тьме с горы. Они выстраиваются в цепочку и идут вниз, и со стороны издалека кажется, что с гор течет огненный ручей. Горящие бревна носят и вокруг деревни, изгоняя очищающей силой огня всю нечисть.

В Пиренеях готовят «Arroz montañés con setas» – горный рис с грибами. И это совсем не ризотто!

Горный рис, Arroz montañés con setas

Ингредиенты:

500 г риса типа арборио

50 г колбасок чоризо

50 г хамона

Оливковое масло

200 г лесных грибов (опят, лисичек, можно просто шампиньонов, но не белые грибы)

Соль и перец по вкусу

1 ч. л. сладкого молотого красного перца (паприки), если чоризо острая, то перца $^1/_2$ ч. л., хоть он и сладкий

$^1/_2$ ч. л. сухого тмина

По $^1/_2$ красного и зеленого сладкого перца

4 зубчика чеснока

1 лавровый лист

1 л бульона – мясного или овощного, не имеет значения

Грибы нарезаем небольшими кусочками, они должны быть хорошо просушены после мытья.

В сковороде в оливковом масле обжариваем хамон, нарезанный полосками, и колбаски, нарезанные кружочками. Вынимаем, когда обжарились со всех сторон до золотистого цвета.

В том же масле обжариваем нарезанные мелкими кусочками чеснок и небольшими кусочками перцы, добавляем лавровый лист.

Возвращаем хамон и колбаски и даем пару минут перемешаться ароматам.

Добавляем тмин, соль и перец и сразу же рис, размешиваем, даем потушиться буквально 1–2 минуты и вливаем бульон. Бульон добавляем понемногу, покрывая рис, даем почти полностью выпариться и снова добавляем. Рис должен быть готов через 18 минут на среднем огне. Перед подачей на стол даем рису настояться в течение 10–15 минут.

Считается, что это блюдо для воскресного обеда в компании друзей. Ингредиенты можно менять исходя из вкусов компании.

* * *

На пути из Барселоны в Сан-Поль-де-Мар расположился маленький прибрежный городок Caldes d'Estrac.

В центре его хорошо видна старинная башня, которую прозвали башней заколдованных, «La Torre de los encantados». О башне ходит множество легенд, вот одна из них.

Некая девушка, конечно, красивая, из очень бедной семьи, бесследно исчезла. Несколько дней искали ее, но безуспешно.

Прошло время, и как-то утром девушка появилась на пороге своего дома с драгоценностями и золотыми монетами, достаточными, чтобы семья стала жить безбедно.

Девушка рассказала, что однажды проходила она мимо башни, и тут на нее набросился огромный орел, схватил и затащил в башню. Там страшная птица заговорила человечьим языком и рассказала историю: какой-то злой волшебник заколдовал его, молодого юношу, чтобы разлучить с прекрасной девушкой, которую он так любил.

Заклятие спадет, если посторонняя девушка согласится добровольно остаться в башне в заточении до тех пор, пока ей в руки не спустится белая голубка.

Конечно, наша романтичная красавица согласилась, терять было нечего, семья еле-еле с хлеба на воду перебивалась.

– Могла бы придумать что-нибудь поправдоподобнее, как она столько золота заработала и чем занималась! – скажем мы в XXI веке, а в веке XII ей, конечно, поверили.

В общем, если верить рассказчице, так и сидели они в башне, орел и девица, долго сидели, и досидели: в одно прекрасное утро влетела в башню голубка и опустилась в руки нашей бедняжке.

Тут же страшный орел превратился в юного красавца, голубка – в девушку с золотыми волосами, а нашей героине досталось от них большое количество денег и драгоценностей за помощь. В общем, все жили долго и счастливо и богато.

На самом деле это обычная башня, для защиты от мавров построенная – но что за старая башня без легенд!

* * *

Кардона – обычный небольшой каталонский городок к северу от Барселоны в том же направлении, что и монастырь Монсеррат. Это бывшие соляные разработки, и особых достопримечательностей, способных заинтересовать туриста, в городке нет.

Но туристы едут. Дело в том, что в Кардоне есть замок, бывшее владение герцогов Кардонских, один из самых старых и аутентичных отелей-парадоров, да к тому же с собственным привидением!

Парадор (существующая только в Испании сеть исторических зданий, бывших замков, монастырей или дворцов, перешедших в собственность государства и переделанных в фешенебельные отели) возвышается над городом, на сухом пыльном холме, на высоте 154 метра над уровнем моря. Здание было построено в 886 году Гильфредом Волосатым, в 1714 году его стены разрушили войска Филиппа V.

Впоследствии замок долго стоял разрушенным, но в прошлом веке его выкупило государство и в 1976 году открыли отель-парадор. Тогда-то все и началось.

Во время реконструкции рабочие жаловались на странные леденящие душу звуки и дуновение холодного воздуха, как в фильмах ужасов. Очевидцы рассказывали о смехе из пустоты, звуке голосов…

И всегда эти звуки шли из номера 712. Несколько раз встречали в коридорах всхлипывающую девушку, одетую в средневековые одежды, иногда ее сопровождал рыцарь.

Говорят, в истории замка случалось немало убийств и пыток пленников, кто знает, что за духи до сих пор его населяют.

На всякий случай номер 712 никогда не сдается постояльцам, хотя порой его заказывают специально. История умалчивает, выходят ли утром постояльцы к завтраку!

Одно из блюд в этом районе Каталонии

Фрикандо из свиной вырезки, Fricandó de cerdo

Это традиционное рождественское блюдо, которое готовят и для прочих праздников в холодное время года.

Ингредиенты:

3 толстых ломтика вырезки или свиной корейки

1 большая луковица

6 ст. л. заранее обжаренных помидоров (или сушеных, в масле)

1 бокал (200 мл) белого вина

40 г сушеных белых грибов

4 ст. л. белой муки

Соль и перец по вкусу

1 струя оливкового масла – да, именно так, масло струей единожды выливается на сковороду

Замок-парадор Кардоны

Первое, что мы должны сделать, это замочить сушеные грибы в теплой воде на 15–20 минут.

Натираем солью (по вкусу) ломти свиной вырезки, обмакиваем в муку.

Берем сковороду, достаточно широкую для трех больших ломтей мяса. Выливаем струей масло, чтобы была покрыта вся сковорода, но не перестарайтесь, просто полностью покройте маслом донышко.

Разогреваем масло на сильном огне, обжариваем мясо с обеих сторон. Как только обжарили вторую сторону, убавляем огонь до среднего и добавляем нарезанный лук. Когда наши ломти становятся золотисто-коричневыми, добавляем помидоры. Перемешиваем. Тушим пару минут.

Сливаем воду из грибов, оставив немного в миске, где замачивались грибы.

Добавляем в сковороду со свининой 2–3 столовые ложки муки, перемешиваем и в течение минуты тушим на медленном огне.

Медленно вливаем белое вино, тушим, пока вино не испарится.

Добавляем грибы и воду из-под них, которую оставили.

Подсаливаем чуть-чуть и тушим все вместе, пока мясо не станет мягким. В процессе можно добавить немного теплой воды.

Вынимаем мясо и раскладываем по тарелкам.

Оставшийся соус продолжаем тушить несколько минут, если он жидковат, добавляем чуть-чуть муки, если, наоборот, весь выпарился – чуть-чуть теплой воды. Выключаем огонь и поливаем

соусом кусочки свинины.

Точно так же готовится и говядина, и куриное филе, и филе индейки.

* * *

Недалеко от Барселоны находится одно из самых магических и загадочных мест Иберийского полуострова, это лес Орриус, заколдованный лес. Кто входит в этот лес – входит в загадочный мир легенд, странных фигур, вырезанных в камне, леших, шабашей ведьм. Каменные скульптуры напоминают слонов, древние фигуры майя и даже идолов острова Пасхи.

Чем дальше мы углубляемся в лес, тем интереснее становятся места вокруг. То скала крестов, то места, где грабил проезжающих знаменитый каталонский разбойник Рокагинарда (появившийся у Сервантеса под именем Рока Гинарт). Говорят, что вырезанные на скале кресты означают число жертв разбойника.

Симметричные кострища выкладывались в пещерах, по легенде использовались они для магических ритуалов.

Кто-то связывает появление фигур с древностью, кто-то говорит о группе скульпторов 60-х годов, которые тренировались на каменных глыбах, в любом случае это место с особой энергетикой, уносящей все тревоги и беспокойства.

Может, все дело в лесной тишине, далеких лучах солнца, которые искрятся, пробиваясь через кроны раскидистых старых деревьев…

И все же все отмечают «aspecto magico» – волшебный дух, все статьи об этом месте начинаются словами «bosque misterioso» – таинственный лес, каталонские блогеры рассказывают о «зачарованном лесе», а ассоциации парапсихологов периодически высаживаются десантами.

Не рассказывают такого о других каталонских лесах! Погуляем при случае?

А вот теперь мы вспомним о… пасте

Фидеос – мелкую вермишель – добавляют во многие испанские супы, а в Каталонии это название блюда, в котором рис – главный ингредиент паэльи – заменяется вермишелью, но не короткой, а напоминающей итальянские спагетти. Фидеос готовят во множестве вариантов, в Барселоне и в Жироне это блюдо может различаться. Вместо креветок там могут оказаться и домашние колбаски, и кровяная колбаса – бутифарра, и даже

просто овощи. В отличие от итальянской кухни здесь главное не соус, а бульон, в котором варится паста. В воду кроме морской соли добавляют мелкие овощи, травы, чеснок, немного лимонного сока.

Овощи, креветки или колбаски, или даже мелкие фрикадельки вы добавите – это уже по вкусу и желанию хозяйки.

Представьте себе, что в Каталонии готовят… каннеллони.

Говорят, что это блюдо когда-то привнесли в каталонскую кухню итальянские иммигранты.

Каннеллони, canelones a la Catalana
Ингредиенты:
400 г куриного филе
200 г свинины
100 г куриной печенки
1 луковица
$^1/_2$ стакана сухого белого вина
1 ст. л. сливочного масла для обжарки лука
100 г тертого сыра
10–12 штук сухих каннеллони
Соль, перец – по вкусу
40 мл оливкового масла
Для соуса бешамель:
щепотка мускатного ореха
1 стакан молока
1 ст. л. муки

Мелко режем луковицу, обжариваем ее по вкусу в оливковом масле, добавляем нарезанные на очень мелкие кусочки мясо и печенку. Заливаем вином, подсаливаем по вкусу и тушим на медленном огне до готовности, соус не должен быть жидким, но и совсем густым тоже. По готовности мяса добавляем большую часть тертого сыра.

Готовим соус бешамель по традиционному рецепту: обжариваем в сковороде муку до орехового цвета, медленно вливаем молоко, приправляем мускатным орехом и на слабом огне варим до загустения.

Набиваем готовым рагу трубочки каннеллони (я всегда заполняю трубочки сухие, не замачивая и не ошпаривая их).

Укладываем в форму, заливаем соусом бешамель, посыпаем оставшимся тертым сыром и ставим в предварительно разогретую до 180°С духовку на 15–20 минут на медленный огонь, время регулируйте сами по готовности блюда.

Для каннеллони по-барселонски начинка готовится из смеси свинины и говядины.

Пляска смерти в Верджесе

Небольшой городок Верджес находится примерно в 130 км от Барселоны, недалеко от Жироны и от моря, на левом берегу реки Тер. Когда-то его средневековая часть с замком и собором в центре была окружена стенами, часть их сохранилась.

Ради одного из праздников раз в год сюда съезжаются люди со всех концов света.

В Страстную неделю, а именно в Великий Четверг в Верджесе происходит большое празднество с театрализованными представлениями, шествием братств и процессией с крестом. Но самое интересное начинается ближе к полуночи, называется этот ритуал пляской смерти.

«La Dansa de la Mort» заканчивается лишь к утру.

В полночь раздается бой барабана, прекращаются все остальные представления и стихает музыка, и пять костюмированных персонажей в светящихся одеждах скелетов появляются из темноты, чтобы исполнить пляску смерти. На их косах и на черном флаге надписи: «Смерть никого не щадит» и «Время бренно».

Идея этого действа – непреклонное течение времени и краткость бытия, не зря одной из обязательных частей ритуала является танец с часами.

Корни праздника уходят к XIV веку, чуме в средневековой Европе. Некоторые историки находят языческие корни.

Все затихает, как только появляется процессия с распятием, лишь все ближе раздается стук барабана.

Танец подчиняется строгим канонам, ведет его маэстро – главный танцор, он тот, кто управляет танцем, и в пляске смерти его имя «dalla» – коса, или Жнец, это самый символический персонаж, который своим танцем регулирует действия остальных, построение их в пляске.

Каждый участник исполняет собственную партию, связанную с остальными персонажами. Обычно флаг держит самый старший и опытный участник.

Часы напоминают о быстротечности времени, о неизвестности того часа, в котором смерть придет за тобой.

В средневековой Европе пляска смерти представляла собой не страх, а презрение к смерти. Сознание ее неумолимости, противопоставление красоте, жизни и богатству, но в то же время и некоей насмешки над ней. Сейчас это отсылка к христианству, к Распятию и последующей победе Христа над смертью, поэтому и происходит этот ритуал в Страстную пятницу.

В конце пляски скелеты держат в руках коробочки с пеплом, как знак того, что все не вечно…

В регионе Baix Empordà, к которому относится Верджес, много кулинарных традиций, здесь и рыба – сказывается близость к морю, и мясо, и овощи, и грибы, и сплав всех этих продуктов. Очень вкусны традиционные местные печенья с творогом и сливочным сыром, тушеное мясо, овощи на гриле. В местных меню – каракатица с горохом, много блюд из риса, много блюд с добавлением сливок.

Традиционное блюдо из Верджеса – цыпленок с креветками, соединивший море и землю

Цыпленок с креветками, Pollo con gambas

Ингредиенты:

1 цыпленок
3 большие королевские креветки
2 луковицы
3 небольших зрелых помидора
4 зубчика чеснока
1 горстка миндаля
2 стакана куриного бульона
Соль и перец по вкусу
Оливковое масло

Наливаем в сковороду оливковое масло, обжариваем цыпленка, нарезанного небольшими кусками. Как только кусочки стали золотистыми – вынимаем и откладываем.

В том же масле обжариваем креветки и вынимаем. Теперь обжариваем мелко нарезанный лук. Как только лук становится золотистым, добавляем нарезанные помидоры, соль, перец и обжариваем-тушим все вместе, пока соус не приобретет консистенцию мармелада.

Теперь возвращаем цыпленка, добавляем бульон и оставляем на маленьком огне. Когда цыпленок практически готов, добавляем креветки, нарезанный чеснок и мелко порубленный миндаль и продолжаем тушить еще несколько минут.

Считается, что вкуснее блюдо на следующий день, оно должно немного настояться.

Креветки в подобные блюда никогда не чистят, обжаривают и потом добавляют к прочим ингредиентам вместе с головами и хвостиками, если не оговаривается специально, – креветки берутся всегда крупные, королевские.

Чеснок и вампиры

Испания, как правило, далека от волшебных сказок и страшных преданий, которые так любят во многих других европейских странах. Слишком долго была она под мавританским игом, и основные легенды связаны с нахождением статуй святых в пещерах или с Реконкистой – освобождением от мавров.

Лишь кельтский север сохранил блуждающие огни на болотах и прочие кельтские «штучки», да ведьмы в Эстремадуре прячутся, да модные ныне городские легенды рассказывают, хоть и со старинным флером.

Но оказалось, что тема вампиров не обошла и Испанию.

Поклонники вампирских сериалов вышли на форумы, посыпались вопросы и обсуждения, до возмущения дошло, как это так, везде есть вампиры, а в Испании нет! Пришлось продвинутой публике покопаться в архивах.

И тут выяснились интересные вещи.

Любопытно, что на кастильском языке слово вампир очень похоже на его славянские аналоги, нашего простонародного вурдалака или хорватского вукодлака. Это создание ночи – creatura de la noche – называется Brucolaco.

Первые упоминания о вампирах в Испании относятся ко времени между 125-м и 180 годами нашей эры.

Лусио Апулейо, римский писатель и философ, рассказал тогда историю двух сестер, Мерои и Пантии, которые регулярно навещали некоего Сократеса (ничего общего с греческим философом не имеющего) и пили его кровь. Не догадываясь, что происходит, жертва слабела день ото дня.

Чтобы Сократес не замечал отверстий на шее, сестры залепляли ранки на шее бодягой. Но как-то Сократес склонился над рекой, «пластырь» отвалился, и последняя капля крови упала в воду. Тут бедняга и умер.

В древности были способы идентифицировать вампира. Проще всего было раскапывать могилы и смотреть, не имеет ли покойник характерных признаков. Немало кладбищ разорили в те времена.

Самый «достоверный» способ был описан аббатом Фейхоо, он заключался в том, что мальчика-девственника сажали на лошадь и отправляли на кладбище. У какой могилы лошадь вставала как вкопанная, там и находился вампир. В Испании лошадь для ритуала обязательно должна была быть черной, а в Албании, где существует такой же ритуал, – белой.

О существовании вампира где-то рядом задумывались, если в

крестьянском доме без причины погибал скот, а затем и члены многочисленной семьи.

Самые известные испанские «вампирские» истории, сохранившиеся в документах, относятся к Каталонии.

Недалеко от Жироны в замке Льерс (разрушенном во время гражданской войны в XX веке) жил граф Estruch, Estruc или Estruga, местный феодал и защитник своих земель от мавров. Он боролся не только с маврами, но и с сохранившимися языческими обычаями.

Говорят, что превратился он в вампира из-за многочисленных проклятий, которые насылали уничтожаемые им язычники. Став вампиром, граф много страха нагнал на округу. Некоторые легенды рассказывают, что граф Estruch сражался с армией сарацин в 1212 году, под знаменами Каталонии и Арагона, хотя сам был пришлым рыцарем.

За доблесть король выделил рыцарю феод и замок в Каталонии, где и разошелся наш вампир-кабальеро.

Иногда он выходил на прогулку в сопровождении волков.

В этих местах говорят, что проклятия погубленных графом ведьм и колдунов обрекли его вечно бродить по ночам в поисках крови. И хотя сильной в магии еврейской диаспоре Жироны удалось нейтрализовать его благодаря особым заклинаниям и граф поутих, до сих пор темными ночами выходит иногда граф на прогулку.

Считается, что от его имени произошло каталонское слово «malastrugança» – невезение.

И если вам не повезет, вы можете встретить обманчиво мужественного и благородного на вид рыцаря где-нибудь в пустом жиронском переулке…

Уголок Таррагоны

Возле Таррагоны есть городок, который носит название Pratdip, в простонародье – Луг Вампира.

Здесь с давних времен существовали легенды о собаках-вампирах, которые пугали народ. Изображения этих собак остались на щите местной деревни, на муниципальной печати 1700 года и даже в алтарных украшениях в святилище Морской Девы – Святой Марины де Дип 1602 года. Есть и памятник местной «адской собаке», хотя выглядит зверюшка милой и мирной.

Не только собаки-вампиры разгуливали по этим местам.

Ныне разрушенный замок принадлежал аристократу-вампиру по имени Онофре де Дип, о нем даже книга написана. Считается, что вампиром Онофре стал во время дипломатической миссии в Трансильванию, укусила его местная дворянка-вампирша.

Приставал, наверное, к девушке темпераментный испанец, вот и получил по заслугам!

Улицы Таррагоны

А о жиронских мышах и фигурах с колом в груди я вам уже рассказывала.

И так как лучшим средством от вампиров, если верить романам, является чеснок, самое время поделиться парой чесночных рецептов, не знаю насчет вампиров, а от простуды чеснок точно помогает!

Каталонский соус айоли, Salsa alioli
Ингредиенты:
4–5 крупных зубчиков чеснока
Оливковое масло
Соль

Никаких миксеров и блендеров! Для настоящего домашнего айоли нам нужна керамическая ступка с деревянным пестиком.

Растираем в ступке чеснок с солью до однородной массы. Далее по капле добавляем оливковое масло, постоянно растирая массу. Количество масла зависит от того, какой консистенции соус нам нужен. Мне больше нравится густой, как густая сметана. В результате он должен быть однородным и насыщенным на вкус.

В идеале следует подавать не позже чем через час после приготовления, а хранить в холодильнике только сутки.

Растирать нужно долго и нудно, но результат стоит того!

Некоторые хозяйки добавляют в соус кусочки груши или томатов, во многих рецептах в кулинарных книгах и в интернете к указанным мною ингредиентам добавляется желток одного яйца, который растирается с чесноком и солью до добавления оливкового масла. Яркий желток придаст соусу красивый теплый цвет.

Это все имеет право на существование, но… По данным Королевской испанской академии, айоли это «соус из измельченного чеснока и масла», есть даже специальный термин для него – «ajoaceite» – или «чеснокмасло», одним словом. В классическом айоли иных ингредиентов не допускается!

И еще: по правилам, айоли – это летний соус, для еды на открытом воздухе, который не принято подавать в холодное время года. Но кто сейчас следует правилам!

При всей простоте на первый взгляд приготовить правильный айоли очень сложно, лишь с практикой можно понять, как лучше связывать чеснок и масло, какой струйкой и даже с какой скоростью добавлять оливковое масло к чесноку. К этому соусу испанцы применяют множество эпитетов, оценивая лучшие соусы как «крем из крема».

Испанский совет от местных знатоков: качество соуса, поданного вам в ресторане (а мы понимаем, что он должен готовиться только из оливкового масла самого лучшего качества), определяется цветом соуса. Айоли из лучшего масла будет желтовато-зеленоватого цвета.

Прекратить взбивать соус надо в тот момент, когда в нем уже будет стоять ложка. И если не получается взбить так, как надо, то учиться готовить этот соус можно с добавления яичного желтка или пары столовых ложек молока. Или – да падет на ваши головы гнев испанских бабушек! – просто смешать чеснок и масло миксером.

Каталонский соус пикада, Salsa picada
Ингредиенты:
80 г миндаля
30 г фундука
80 мл оливкового масла
1 ломтик белого зачерствевшего хлеба
1 ст. л. винного красного уксуса
2 зубчика чеснока
2 веточки петрушки
Соль по вкусу

Заливаем миндаль кипятком, чтобы легко очистить кожицу.

Очищаем миндаль и кладем в блендер. Туда же добавляем фундук, оливковое масло, ломтик хлеба без корки, соль и винный уксус. Очищаем чеснок, рубим его и отправляем в блендер. Солим по вкусу.

Перемешиваем и измельчаем.

Мелко нарезаем листья петрушки и отправляем в блендер.

Еще раз тщательно перемешиваем.

Деревня Миравет

Замок Тамарит

Соус с петрушкой, Salsa perejil
Ингредиенты:
1 баночка нежирного йогурта
1 ст. л. горчицы
1 ч. л. лимонного сока
1 ст. л. мелко нарезанной петрушки
1 мелко нарезанный огурчик
1 зубчик чеснока
Чуть-чуть сахара
Соль, перец по вкусу

Всё хорошо взбить в блендере.

Чесночный соус, Salsa de ajo

Растираем 2 зубчика чеснока до состояния пюре, добавляем 1 баночку натурального йогурта, 1 ложку паприки, 1 небольшую луковицу измельчаем и смешиваем с остальными ингредиентами, перец и соль по вкусу.

Все хорошенько взбиваем в блендере.

Это лишь три варианта чесночных соусов, их множество, все перечисленные соусы прекрасно подходят к рыбе, мясу, картофельным долькам.

Печальные песни Андалусии

Алая роза разбойника

Название покажется смешным: долина Лоха, деревня Лоха, но остановитесь здесь на пару часов, и вы будете очарованы старыми улицами, куполами соборов над маленькой речушкой под названием Хениль. Вид с верхней дороги на городок особенно живописен!

Лоха не похожа на белые деревушки Андалусии, в этом городке есть что-то не испанское, не здешнее, может быть, из-за романских силуэтов храмов, украсивших бы любой большой город, – ренессансного храма Святого Габриэля XVI века, построенного знаменитым архитектором Диего де Силоэ и церкви Святой Марии де ла Энкарнасьон, возведенной на руинах мечети и сочетающей элементы готики и стиля мудехар.

Деревня расположена в узкой долине между горами и когда-то была стратегически интересна для мавров. Город-страж, Медина Лаукса, называли ее арабы. И оставили крепость – алькасабу.

Кто-то из историков сказал однажды: «Лоха дикая и живописная одновременно, на берегах реки, у подножия засушливой горы, руины мавританского дворца как корона венчают скалистую груду в центре города».

Лоха была «логическим ключом» и для католических монархов в королевстве Гранада.

После падения мусульман католические короли Изабелла и Фердинанд добавили новый штрих к гербу Арагона – золотой дворец на серебряном мосту и девиз: «Цветок среди шипов». Так воспринималась Лоха.

В городе есть что увидеть: и соборы, и монастырь, и дворцы, и старая крепость Алькасаба, начато восстановление разбросанных частей крепостных стен и башен, сохранившихся до наших дней.

Трижды завоевывали католические короли, от Изабеллы и Фердинанда до Педро Жестокого, крепость Лохи и трижды теряли ее, пока она окончательно не перешла в руки христиан. Впоследствии она и тюрьмой успела побывать, пока не превратилась в городской музей.

В Лохе множество родников и фонтанчиков, самый большой – фонтан 25 труб.

В двух километрах от Лохи, в районе под названием Эсперанса – надежда – находится природное сокровище этих мест – водопады Лос Инфьернос с самым знаменитым из них по имени Кола дель Кабайо – Лошадиный хвост.

Это зеленый каньон, с которого сбегают в реку Хениль водные струи.

Когда-то здесь были карстовые пещеры гряды Ачо, на протяжении веков рельеф изменился, и возник природный заповедник с водопадами, среди которых и верхние, и нижние, с рекой Хениль и ее притоками Мансаниль и Фронтиль.

По берегам растут вязы и тополя, неожиданные для Андалусии ивы, раскинулись старые живописные мостики.

В окрестностях Лохи занимаются альпинизмом и дельтапланеризмом, есть специальные маршруты для походов по горам Сьерра Мартилья с дольменами и раскопками доисторических периодов.

Пару лет назад в Лохе открыли для публики долгое время закрытые на реставрацию сады Нарваес, прекрасный парк с высокими деревьями, зелеными аллеями, лужайками, скульптурами, который снова стал любимым местом встреч для жителей города.

Туристическим бюро Лохи разработан маршрут «Дорога легенд», ведь сказок и преданий в этом тысячелетнем городе предостаточно.

Здесь, в провинции Антекера готовят не гаспачо, а гаспачуэло. Рецепт этого блюда отличается от традиционного гаспачо. Это не холодный, а горячий рыбный суп, да еще и с майонезом.

Готовить гаспачуэло просто – варим обычный рыбный суп из филе белой рыбы вроде трески, добавляем обжаренные креветки и ракушки, картофель и рис, когда суп готов – размешиваем в нем пару ложек домашнего свежеприготовленного майонеза айоли.

Вот и все!

* * *

Антекера – самый большой город поблизости.

Название Антекера произошло от римского «Антикария» – античный город, даже для римлян он был старым.

В центре есть интересные улочки-площади, беленые андалусские домики и бывшая арабская крепость на холме, перестроенная в крепость христианскую.

Рядом с городскими воротами находятся археологические раскопки древнего римского города Сингиллия Барба.

Для местных жителей предмет гордости и легенд – Ла Пенья де лос Энаморадос, утес влюбленных, который хорошо виден из

города, эдакая высокая кочка, неожиданно вырастающая посреди равнины и белых домиков, на фоне которой хорошо смотрится алькасаба – крепость.

Название горы пришло из легенды, подобные часто рассказывают там, где есть высокие холмы. В те времена, когда Антекеру освобождали от мавров, случилась любовь между сыном испанского военачальника и дочерью одного из арабских правителей. Влюбленные понимали, что у них нет будущего, и, взявшись за руки, спрыгнули вниз с вершины горы, чтобы никогда не расставаться.

Если склонить голову направо и взглянуть на утес – то можно увидеть профиль мужчины, вырисованный горой. Странно, что об этом нет легенды.

* * *

Самая красивая история в этих местах – о разбойнике Кристобале Руисе и Марии, Пресвятой Деве Амарго.

Кристобаль Руис был известным разбойником по прозвищу Zamarilla – Самарилья. Он руководил бандой, которой приписывалось множество убийств, краж, похищений людей.

Промышляли они в довольно большой области, и в горах Анадлусии, и на берегу недалеко от Малаги.

Власти долго пытались его поймать, и однажды это почти удалось. Разбойников окружили, перебив почти всю банду. Пытаясь скрыться, Самарилья вбежал в часовню Пресвятой Девы Амарго (Девы Горечи) и – деваться было некуда – спрятался под одеждами статуи. Стражники вбежали в часовню, всю ее обыскали, но никаких следов бандита не нашли, конечно, никто не полез под платье святой, и стражники убрались восвояси.

Малага

Самарилья еще какое-то время посидел, подождав для верности, а когда вышел, то решил отблагодарить Пресвятую Деву. У него не было с собой ни денег, ни драгоценностей, поэтому он отрезал на кусте белую розу и приколол ее к груди статуи своим кинжалом.

И тут же замер от ужаса и удивления: на его глазах цветок на груди статуи начал кровоточить и превратился в красную розу.

С этой минуты жизнь разбойника изменилась, прямо из часовни он ушел в монастырь по соседству с часовней Девы Амарго. В монастыре он стал выращивать красные розы и каждый год, в годовщину происшедшего с ним события, он спускался в Антекеру, чтобы положить к ногам Пресвятой Девы красную розу.

Но как-то на тропе, ведущей из монастыря в город, повстречались ему грабители. Ирония судьбы – Самарилья оказался на месте своих жертв. Грабители хотели отнять у монаха деньги, но ничего ценного не нашли. И тогда они убили Самарилью.

Когда подбежали остальные монахи, было уже поздно, но на их глазах красная роза в его руке стала чистейшего белого цвета.

* * *

Очаровательная белая деревушка Михас славится не только живописными видами и бедолагами-осликами, таскающими

тележки с туристами.

Когда солнце катится к закату и все экскурсионные автобусы покидают деревню, по улочкам Михаса тянутся смешные длинные процессии: запряженная лошадьми повозка, с привязанными к ней вереницей, один за другим осликами. Таким «паровозиком с вагончиками» разъезжаются по домам повозки и тележки для катания туристов.

Повешен тяжелый замок на ворота старейшей в Испании арены для боя быков, отбивают время часы на маленькой станции и вторит им колокол на белой церковке. На остывающие от жары вечерние улочки выходят местные коты и собаки, лежат возле домов, охраняют.

А на улочках устанавливают столы, и все соседи собираются вместе на ужин. И звенят бокалы, и снова оживают смехом и разговорами белые улочки между белых домиков.

И вновь вспоминаются давние истории.

В 1548 году в скале у Михаса монахами был выкопан скит Девы скалы Михас. Легенда рассказывает, что статуя была случайно найдена в развалинах замка, где в течение восьми веков она была скрыта от мавров.

В этих местах бесчисленное количество легенд о статуях святых и прочих предметах христианского культа, которые были спрятаны в пещерах и гротах, о неожиданных появлениях Богородицы, о священных книгах. Все это связано с возвращением в христианский мир святынь, которые веками были спрятаны от мусульман, народ тех мест не был покорен, несмотря на многовековое арабское господство, хранил веру и свои святыни.

Что касается именно этой статуи, то уже в XVI веке два брата, Хуан и Асунсьон Берналь Линайре, пасли скот в полях и увидели голубя, слетевшего с башни замка, неожиданно голубь превратился в образ Пресвятой Девы, которая указала место, где спрятана статуя. Это произошло перед праздником Тела Христова. С тех пор статуя находится в ските-святилище.

* * *

Почти десять столетий в собственности семьи Фернандес де Кордоба находится усадьба Инфансон, скорее «финка», то есть сельский летний дом.

Конечно, за почти тысячу лет усадьба неоднократно меняла свой облик, превратившись, в конце концов, в элегантное загородное поместье.

Раз в год собираются гости в усадьбе на Праздник Призрака – Fiesta del Fantasma, летний гала-бал, о котором с удовольствием рассказывают потом газеты в рубрике светской хроники.

Почему Праздник Призрака?

Это были темные времена войн и нестабильности… У доньи Анны де Солис было слишком много молодости и азарта и не слишком много ума.

25 августа, в день, когда муж Анны, дон Луис, давал прием с концертом и балом, на котором присутствовал весь высший свет, он… замуровал свою ветреную жену, не выдержав измен.

История могла закончиться благополучно, если бы донья Анна вовремя раскаялась, но даже уличенная в неверности, она была далека от того, чтобы попросить прощения.

И пришла в голову оскорбленного мужа мысль замуровать неверную жену, чтобы любовник никогда больше не смог увидеть ее или прийти на ее могилу.

Прошли столетия, но даже смерть не изменила ветреный характер доньи Анны, если в какой-то год праздник не проводили, ее призрак рыдал и стенал в бывшем поместье, переполошив всю округу.

Унаследовал и перестроил усадьбу некий дон Фелипе, который и возродил традицию. Однажды унаследовав поместье, он прибыл сюда и остался жить. С тех пор страдания призрака прекратились.

Несмотря на ущерб от военных действий и несколько пожаров, усадьба уже в XIX веке была восстановлена, к ней пристроены музыкальный зал и галерея, объединенная с бывшей столовой. Так появилось достаточно места для проведения приемов.

Каждый год 25 августа собирается испанская аристократия на Праздник Призрака – в честь доньи Анны, которая больше не беспокоит своими воплями округу, а медленно скользит по галереям, шурша длинным платьем, наслаждаясь праздником.

Одно из блюд, которые обязательно подают на вечере

Рулет с хрустящей хлебной корочкой, Flamenquin cordobes

Фламенкин кордобес считается настолько простым в приготовлении, что о нем считается неудобным упоминать в солидных кулинарных книгах о кухне Кордовы. Тем не менее он занимает свое почетное место в списке лучших блюд и присутствует на столе на всех праздниках.

Фламенкин – это рулет с хрустящей хлебной корочкой, и готовят его следующим образом.

Ингредиенты:

4 тонких хорошо отбитых филе из свиной вырезки
4 куска хамона серрано
4 ломтика обычного бутербродного сыра
1 яйцо
Соль и перец по вкусу
Панировочные сухари
Мука
Оливковое масло

Хорошенько отбиваем каждый кусочек филе молоточком для отбивания, завернув кусочек в полиэтилен.

Рассказывая, как отбивать филе, и предположив, что молоточка может не оказаться, мне предложили сделать это… стаканом. Вот такой простой способ в случае отсутствия молоточка! Мне он очень пригодился в путешествии, когда на кухне арендованного дома молоточка действительно не оказалось!

Подсаливаем ломтики филе, чуть-чуть перчим и укладываем на каждый ломтик хамон и сыр. Вместо хамона можно взять любую ветчину и любой сорт сыра.

Скатываем рулетик. Но не поперек, что было бы проще, а вдоль, подлиннее. Это чуть сложнее, скатав рулетик, скалываем его зубочистками.

Обваливаем каждый рулетик в муке, затем во взбитом яйце и, наконец, в панировочных сухарях. Именно яйца и сухари поверх муки создадут нужную хрустящую корочку и лучше закрепят начинку в рулетике.

Теперь кладем наши рулетики в целлофан и на 10 минут отправляем в морозильную камеру. Таким образом все вместе лучше схватится и не будут осыпаться сухарики.

Вынимаем и обжариваем в большом количестве горячего оливкового масла. Это примерно 5 минут. Как только они обжарились до золотисто-коричневой корочки, вынимаем рулетики и перед подачей ненадолго кладем на бумагу, чтобы масло стекло.

Подаем горячими, осторожно вынув зубочистки.

Мескита – мавританская мечеть Кордовы, ныне – собор

* * *

Над старым городом Касарес, получившим свое имя в честь Юлия Цезаря – Caesar, на севере возвышается горная гряда Крестеллина.

Вдоль многочисленных дорожек у Касареса растут розовые кусты, лилии и даже фиалки, которые прячут крутые склоны, заросшие кустарником и ежевикой.

Однако не всегда эти цветы были скрыты зарослями. Много веков назад, еще в мусульманскую эпоху, существовал прекрасный сад дамы, которую называли королевой Торрехон. Она жила во дворце в окрестностях Алечипе (римского Лачипо).

Внутри дворца был источник, следы которого до сих пор еще можно найти.

Люди удивлялись, как на засушливых землях мог распуститься такой прекрасный сад. Оказывается, вода для его полива собиралась в многочисленных источниках и ручьях вокруг благодаря арабской гидрационной системе, чьи трубы вели в небольшие фонтаны во дворце.

По легенде, эта система орошения была построена неким арабом, влюбленным в тогда еще принцессу. По ее желанию он построил систему орошения сада. Это было очень трудно, местность вся состояла из крутых подъемов и спусков, холмов и

каменистых равнин. Но любовь творит чудеса, и мужчина смог построить такую совершенную систему, что сад женщины его мечты был постоянно орошен водой.

Как и полагается в сказках, девушка не устояла, отдала ему свое сердце, и жили они, по преданию, долго и счастливо.

Правда это или сказка – теперь уже никто не может сказать. Но если прогуляться по склонам, то среди прекрасных диких цветов можно увидеть остатки труб старинной керамической оросительной системы.

Мавританцы создали искусную систему орошения некогда сухих земель Андалусии, прекрасные фонтаны до сих пор бьют посреди пышных садов во дворцах Кордовы и Гранады. Будете любоваться ими – вспомните и другой сад, потерянный где-то во времени, созданный во имя любви.

«Жить, чтобы делать глупости,
сплетать и расплетать,
Узнавать – чтобы забыть,
Любить – чтобы вспоминать
о любви, которой не могло быть,
и радости вчерашнего дня,
которая никогда не пройдет», —

поется в одной андалусской песенке.

Кухня Андалусии

История гастрономии – это история мира.

Карме Рускалледа, испанский шеф-повар

Улочки приморских городков от Малаги до Марбельи полны ресторанчиками, где к огромным бокалам с пивом подают гамбургеры и не менее огромные эскалопы с картофелем фри – туристический перекус в жаркий полдень. И мало кто заглядывает чуть дальше.

Белые деревни Андалусии

А гастрономия этого региона широка и разнообразна. Конечно, всем известны хамон и оливковое масло, но в андалусских землях есть много других кулинарных сокровищ, от колбас до пирожных.

Здесь готовят томатный суп гаспачо в жаркий день, чесночный суп ахобланко или сальморехо, запекают бобы и тушат в горшочках каракатицу, рыбный суп в Малаге не уступает французским и итальянским собратьям, тушеное мясо из Севильи славится по всему региону.

Креветки, моллюски, анчоусы и сардины на побережье – и ягненок с медом или тушеный бычий хвост в местечках,

отдаленных от моря. Знаменитое бренди и хересные вина, сладкие портвейны Малаги, андалусское печенье с миндалем из слоеного теста, оставшееся от мавров. Только успевай пробовать.

Попробуем что-нибудь приготовить?

Например, типичный малагский салат из отварного картофеля, вареного яйца, оливок, измельченного лука, апельсинов и кусочков филе трески на гриле, приправленный солью, уксусом и оливковым маслом. Возможны вариации, например, не добавлять яйца, или добавить свежие зеленые перцы, или предварительно хорошо обжарить кусочки трески.

А мы узнаем, как готовят старинный суп из Антекеры – Porra Antequerana.

Основными ингредиентами, которые необходимы для «порры», являются: масло, уксус, томат, перец, чесночный хлеб и соль.

В порре много хлеба, что делает суп густым, в него кладут крутые яйца и хамон, а в Малаге добавляют тунца.

Старинный суп из Антекеры, Porra Antequerana

Ингредиенты:

1 булка черствого хлеба (домашнего, ноздреватого)
3 спелых помидора
1 красный перец
1 зеленый перец
1 зубчик чеснока
3 ст. л. винного уксуса
6 ст. л. оливкового масла
Соль

Для подачи:

1 яйцо вкрутую
ломтики тунца
помидоры черри
хамон
оливки

Нарежем хлеб на мелкие кусочки и замочим в небольшом количестве воды, чтобы крошка пропиталась. Сольем и поместим в блендер.

Удалим кожицу с помидоров, обдав их кипятком.

Перец нарежем на кусочки, очистим зубчик чеснока.

Добавим нарезанный на четвертинки помидор, перец и чеснок в блендер вместе с хлебом.

Перемешаем все в блендере. Выложим в керамическую миску,

добавим масло и уксус, хорошенько перемешаем. Должна получиться текстура крема.

Иногда для большей мягкости крем еще и пропускают через дуршлаг, осторожно растирая его и пропуская через мелкие дырочки.

Добавим соль по вкусу.

Можно перемешивать все ингредиенты и в миксере. Но андалусские хозяйки делали все вручную.

Теперь ставим мисочку в холодильник на 2–3 часа, до момента подачи.

При подаче суп посыпается раскрошенным крутым яйцом, ломтиками ранее обжаренного тунца (стейк режется на узкие полосочки), свежими помидорами черри, разрезанными пополам, пропущенным через мясорубку хамоном, оливками без косточек – но не все вместе.

Интересно, что все ингредиенты для посыпки супа подаются на стол в отдельных мисочках и каждый гость или член семьи посыпает тем, что ему нравится больше всего.

Этот суп готовят в жару.

Традиционные простые крестьянские супы в ресторанах высокой кухни – а их немало в Испании! – превратились в произведения кулинарного искусства. В таких заведениях вам подадут гаспачо со «снегом» из козьего сыра и крошкой соленых анчоусов или летний суп из зеленых помидоров со стружкой из морских моллюсков. В Эстремадуре в ходу гаспачо из вишен, а в знаменитом ресторане «Эль Були» каталонец Фернан Адриа, прозванный алхимиком высокой кухни, подавал устрицы с морковным «воздухом», сардины в малиновой пене, пыль из попкорна, создавая иллюзии на тарелке – все в его молекулярных блюдах было не тем, чем казалось. Но мода преходяща, а классика вечна, и вряд ли жидкие куриные крокеты – это то, что с удовольствием будет есть семья за субботним ужином. Все эти изыски далеки от настоящей домашней кухни.

Поэтому проголодавшись прохладным вечером, мы захотим приготовить зимнее блюдо – и это будет рагу, и мы станем долго тушить на медленном огне вместе свинину, турецкий горох (нут), курицу, капусту, картофель, черствый белый хлеб, бекон, кровяную колбасу и колбаски чоризо, морковь, красный перец, лук, чеснок, с добавлением масла и соли.

В Андалусии готовят блюда из кролика и кабана, едят домашние колбасы и сыры, делают разнообразные десерты, обычно имеющие арабские корни, например, инжир с грецкими орехами, масляные пирожные, оладьи с земляникой.

Классический суп сальморехо, salmorejo

Ингредиенты:

1 кг спелых помидоров

100 г черствого белого хлеба

(некоторые хозяйки, наоборот,

предпочитают свежайший)

2 зубчика чеснока

Соль по вкусу

2 ст. л. хересного уксуса

(можно заменить 1 ст. л. белого винного и 1 ст. л. бальзамического)

100 мл оливкового масла

Помидоры с хлебом взбиваем в блендере до однородной массы, стараемся взбить очень хорошо, чтобы получилась кремовая консистенция. Добавляем чеснок, соль, уксус, оливковое масло и взбиваем еще пару минут. Дальше ставим в холодильник часа на 2, чтобы хорошенько охладилось. Перед подачей режем ломтики хамона и крутые яйца, чтобы посыпать суп.

Взбивать помидоры с кожицей или предварительно их очистить – зависит от хозяйки. Одни считают, что с кожицей суп сочнее, другие предпочитают очищенные помидоры.

Некоторые хозяйки добавляют виноградины без косточек, нарезанные лентами запеченные холодные перцы.

Подруга научила: если надрезать каждую виноградину крест-накрест и облить кипятком, с них легко удаляется кожица.

А в горячие супы в Андалусии добавляют апельсиновые корочки и гвоздику, а иногда и апельсиновый сок.

Кулинарный триллер

История испанской кухни читается как исторический роман. Римляне разбили здесь оливковые рощи, арабы высадили миндаль и цитрусовые, конкистадоры привезли из дальних краев помидоры, картофель, острые перчики.

В Средние века в жарком климате главным было сохранить свежесть продуктов. Но мавры изменили подход к трапезе: еда должна доставлять удовольствие, и если ты не пришел в восторг от пищи, то процесс пищеварения не может считаться здоровым. Изысканность пище придавали специи, они же возбуждали аппетит и убивали микробы.

Тогда же был разработан порядок подачи блюд: сначала закуски, потом супы и бульоны, затем мясо или рыба и наконец десерт.

В кулинарии мавританские продукты показали себя во всю мощь. Мед из розмарина и лаванды, каштана, тимьяна и цветков апельсина существует в кухне Андалусии и сейчас. Медом мавританцы нейтрализовали уксус и лимонный сок, делая вкус более мягким и создавая интересные приправы. Туррон и марципановые сладости, фундук, грецкие орехи, фисташки также пришли в испанскую кухню от мавров.

До сих пор идет спор, откуда, от мавров или евреев, узнали испанцы способ маринования рыбы.

Корни традиционного косидо уходят к сефардскому блюду адафино, в которое входили кошерное мясо козлятины или баранины, травы, чеснок и яйца. Бездрожжевой хлеб родился из еврейской лепешки мацы, а жаркое, которое принято есть на следующий день после долгого приготовления в глиняных горшках, – наследие шабата, когда запрещено готовить в субботу. От сефардов пошло использование зиры-кумина, чечевицы и нута, лимонного сока.

Один из историков испанской кухни Луис Бенавидес Барахес писал: «Нет сомнения, что евреи очень сильно повлияли на испанскую кухню. Солдат-христианин, прогнавший их с территории Испании в 1492 году, не задумывался о том, что потребляет еду по их рецептам».

Для пришедших в испанскую кухню от мавров баклажанов – «беренхена», от персидского слова «бединьена» – даже создали отдельную профессию: беренхерас, или баклажанщики. Есть семьи, которые занимаются этой работой уже не в первом поколении, их соленые баклажаны – андалусский специалитет – славятся на всю округу. «Los moros son amigos de berenjenas»

(мавры – друзья баклажанов), – говорит нам Сервантес в романе «Дон Кихот».

Победив мавров и изгнав евреев-сефардов, католическая Испания забыла о том, что три культуры всегда учились друг у друга в кулинарии и смогли взаимно обогатить свои кухни. С момента завершения Реконкисты любое упоминание о маврах или сефардах было запрещено. Но рецепты жили и записывались.

И вот здесь начинается наш триллер.

Пожалуй, Испания – единственная страна, где нетерпимость к иноверцам коснулась и кулинарной стороны. Слишком долго испанцы находились под мавританским игом, слишком долго вели борьбу за освобождение полуострова, и после окончательной победы даже восточные сладости оказались под запретом. Пришлось отказаться от уже привычных специй, соусов, сочетающих сладкое и острое, сладостей.

Это был не просто запрет. Подозрение в использовании старых рецептов могло стоить повару тюремного заключения или смертной казни.

Многие рецепты тех времен восстановлены не по кулинарным книгам, а по протоколам допросов и судебным решениям инквизиции. Это рецепты людей, поплатившихся за них жизнью.

Можете себе представить, что в ноябре 1486 года некая сеньора по имени Мария Санчес была сожжена по приговору суда инквизиции за тушеные телячьи ножки, приготовленные по рецепту, оставшемуся от мавров?

Другая сеньора, арестованная по доносу своей служанки, была признана еретичкой и после пыток сожжена на костре. Вина ее заключалась в приготовлении жаркого по рецепту сефардов – адафины.

Не только за мавританские или сефардские рецепты могли пострадать кулинары того времени. Омлет сеньоры Марии из сыра, яиц, баклажанов и пряных трав, собирать и высушивать которые она была мастерицей, славился на всю округу.

Сеньора Мария была приговорена к пожизненному заключению с конфискацией имущества по доносу соседки, посчитавшей, что такой аромат с кухни может быть только дьявольским.

По иронии судьбы именно из таких блюд впоследствии родилось самое, пожалуй, популярное и простое блюдо испанской кухни – тортилья. Это и есть третья версия появления этого блюда, и не будет преувеличением сказать, что за появление тортильи кулинары начала XVI века отдавали свои жизни.

Не только гитара рвет сердце. На острие, на грани эмоций, чувств и жизней – рецепты испанской кухни.

Этому периоду испанской истории мы обязаны и знаменитым хамоном. Гранадский эдикт, приведший к изгнанию евреев из Испании, Сардинии, Сицилии католическими королями Изабеллой и Фердинандом, предписывал всем евреям Испании в трехмесячный срок либо креститься, либо покинуть пределы страны; оставшиеся после этого срока объявлялись вне закона.

Некоторые семьи, крестившись в христианскую веру, дома, внутри семьи, сохраняли свои традиции. И проверялась религиозная принадлежность очень просто: верующий иудей или правоверный мусульманин не зайдут в помещение, набитое до потолка свининой. Отсюда, а совсем не ради проветривания сушеного мяса, возник обычай подвешивать в трактирах в конце XV века свиные ноги. Висящие окорока доказывали, что здесь могут жить только христиане.

Заметьте, что даже в современных рецептах кроме паприки и изредка шафрана – не много специй. Их употребление каралось строго, и со времен Реконкисты испанская кухня стала все дальше уходить от изысканного богатства мавританских приправ.

Несмотря на существовавшие запреты и угрозу жизни, самые популярные блюда в Андалусии имеют арабские корни. Например, фрикадельки – альбондигас.

Название этого блюда произошло от имени, которое арабы давали ореху фундук, – фрикадельки напоминали формой этот орех.

Так, шарики мясного фарша стали зваться «шарик аль-бундука» – al-búnduqa-la bola, превратившись со временем в albóndigas.

Рецептов фрикаделек в Андалусии множество. Иногда их готовят привычно для нас – варят с кусочками картофеля в небольшом количестве жидкости. Фрикадельки начиняют сыром и орехами, жарят и тушат в томате.

В итоге родился один рецепт, который стал наиболее традиционным. В испанских кулинарных книгах он так и называется – в традиционном соусе.

Фрикадельки в традиционном соусе, Albóndigas en salsa tradicional

Ингредиенты:

500 г мясного фарша, говядины или свинины, или смешанного

1 яйцо

1 ломоть зачерствевшего белого или серого бездрожжевого хлеба без корки

50 г панировочных сухарей
1 зубчик чеснока
100 мл молока
Оливковое масло
Соль по вкусу
Несколько веточек свежей петрушки
Мука
Для соуса:
2 луковицы
1 морковка
2 зубчика чеснока
2 ст. л. муки
1 стакан белого вина
Оливковое масло
Соль по вкусу

Замочим сухой белый хлеб в молоке. Мелко нарежем чеснок и положим в миску. Добавим фарш, яйцо, замоченный хлеб, немного нарезанной петрушки и щепотку соли. Все хорошо перемешаем.

Сформируем небольшие шарики.

Обваляем в муке или панировочных сухарях и обжарим в сковороде в большом количестве оливкового масла. Снимем с огня.

Пока сковорода «отдыхает», для соуса мелко нарежем лук, морковь и чеснок. Обжарим овощи на сковороде с небольшим количеством масла, пока они не станут золотистыми. Подсолим, добавим муки и слегка еще все вместе потушим. Теперь добавим вино и потушим на медленном огне минут 20. Весь соус должен превратиться в густую светло-коричневую однородную смесь. Если остались еще заметны овощи, протираем их через сито и отправляем обратно в соус.

Теперь опускаем в соус фрикадельки, перемешиваем и тушим их в соусе минут 10.

Подаем блюдо горячим, посыпанным свежей петрушкой.

Есть одна хитрость – можно добавить в фарш перед приготовлением столовую ложку оливкового масла, так фрикадельки станут очень мягкими и сочными.

Что может быть лучше, чем тарелка с огромными недавно пойманными креветками, обжаренными на гриле, и бокал вина или холодного пива за столиками небольшого ресторанчика где-нибудь в Малаге, на маленькой площади, закрытой со всех сторон домами с резными балкончиками, под высокими пальмами, с доносящейся из ближайшего окна музыкой сальсы, которую изредко перекрывает голос соборного колокола…

Но однажды прохладным вечером вам очень захочется горячего ароматного мясного блюда в соусе, который заставит сглатывать слюнки при одном лишь запахе трав и чеснока, томящихся на оливковом масле. И тогда наступит время альбондигас!

«Воскресенья без альбондигас не бывает», – говорят здесь.

Фаршированные баклажаны, Berenjenas rellenas

Ингредиенты на 2 порции:

2 баклажана

1 луковица

150 г говяжьего фарша

3 ст. л. домашней томатной пасты, а еще лучше – томатов, обжаренных в оливковом масле, без кожуры, нарезанных кусочками

Тертый сыр – любой, немного, чтобы посыпать сверху

Соль

Черный перец

Оливковое масло

Разрежем баклажаны пополам. Сделаем решетчатые надрезы на мякоти с помощью ножа.

Сбрызнем оливковым маслом. Выпекаем в духовке минут 20 при 180°С.

Пока они запекаются, нарежем мелко лук. Обжарим на сковороде с добавлением оливкового масла и щепотки соли до золотистого цвета.

Добавим фарш. Приправим солью и перцем по вкусу и потушим минут 5.

Вынем баклажаны из духовки и, соблюдая осторожность, чтобы не обжечься и не повредить кожицу, удалим их мякоть с помощью ложки.

Добавим в кастрюлю мякоть баклажана, томатный соус и будем тушить 2 минуты. По вкусу можно подсолить.

Теперь аккуратно заполним «лодочки» из кожуры баклажана тушеной смесью, посыпем тертым сыром и поставим в горячую духовку на 2–3 минуты, как только сыр расплавится, достанем их.

А теперь попробуем приготовить ахо бланко – еще один классический холодный испанский суп из белого чеснока.

Этот суп родился очень давно, до покорения конкистадорами Америки и до путешествия Колумба, когда о томатах в Старом Свете еще не знали. Корни у супа мавританские, правильно приготовленный, он напоминает нежный крем-суфле.

Рецепт из Кордовы, от маркизы Кармен. Несмотря на простые ингредиенты, хозяйки показывают свое мастерство в консистенции таких супов, в оттенках цветов, суп одной назовут бархатным, суп другой – шелковым. Гаспачо одного повара согреет оранжевым цветом, сальморехо другого – обожжет глаз ярко-красным. А ведь в давние времена такие супы представляли собой лишь размятые овощи в глиняной миске, политые водой и уксусом!

Ахо бланко, суп из белого чеснока, ajo blanco

Ингредиенты:

200 г миндаля

150 г мякоти белого хлеба (либо нежного воздушного – чтобы получился очень нежный суп-суфле, либо более черствого, подсушенного, по-простонародному).

Мне понравились оба варианта. Карменсита готовила нежный для гостей, а мы с ней поедали «народный» вариант в саду в жаркий день, запивая его бокалом прохладного белого вина. Вот здесь и нужно умение довести консистенцию до воздушности зефира!

500 мл холодной воды

120 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока

2 ст. л. хересного уксуса (винного, если нет хересного, бальзамический придаст совершенно другой вкус, хотя тоже не возбраняется в экспериментах)

Соль по вкусу

Миндаль опускаем в горячую воду и держим на медленном огне, пока не начнет отставать корочка.

Вынимаем миндаль, очищаем от кожуры, промываем.

Заливаем хлеб водой и уксусом, хорошенько жмем, чтобы лучше пропитался.

Добавляем миндаль, чеснок и оливковое масло, подсаливаем по вкусу.

Взбиваем в блендере до кремовой однородности.

Охлаждаем в холодильнике в течение 2 часов.

В Кордове суп подается в бокалах, сверху в суп кладут очищенные от кожуры и косточек мускатные виноградины. В других регионах Андалусии перед подачей в суп кладут отваренный картофель, а в приморских областях – анчоусы или тунца. В оригинальном виде он нежнее и приятнее.

Саламуреччи, или сальморехо по-сицилийски, salammurecci

Испанские времена оставили множество интересных блюд на итальянском острове Сицилия. Например, испанский суп сальморехо превратился тут в саламуреччи (на сицилийском диалекте) и готовят его немного по-другому.

Ингредиенты:

600 г твердых красных помидоров

2 зубчика чеснока

Небольшой пучок зеленого базилика

200 г черствого белого хлеба (по типу багета, нормального белого ноздреватого хлеба)

Морская соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 ст. л. оливкового масла

Прежде всего хорошенько растолчем в ступке чеснок с щепоткой соли, высыпем в кастрюльку. Добавим помидоры, хорошенько промытые и нарезанные кубиками, подсолим чуть-чуть, посыпем свежемолотым перцем и добавим разорванные вручную на несколько частей листики базилика. Базилик не рекомендуется резать ножом, его надо рвать руками, чтобы не окислялся и не расползался.

Все перемешаем и оставим на 10 минут хорошенько пропитаться всем ингредиентам вместе.

Доливаем холодную кипяченую воду так, чтобы покрыть всю нашу смесь. Вливаем тоненькой струйкой, так же как и оливковое масло.

Ждем еще пару минут, чтобы все настоялось, и подаем, разломав в тарелку черствый хлеб некрупными кусочками и сверху наливая наш саламуреччи.

Это блюдо сицилийской провинции Трапани с чисто испанскими корнями.

Мавританский рецепт варенья из лепестков роз, доживший до наших дней.

Варенье из лепестков роз, merMelada de petalos de rosa

Ингредиенты:

225 (о, да!) лепестков роз

2 стакана сахара

4 $^{1}/_{2}$ стакана воды

Сок 2 лимонов

Лепестки роз промываем и отрезаем белую нижнюю часть каждого лепестка. Розы желательно свои, не купленные в

цветочном магазине, ведь мы не знаем, какими химическими средствами их опрыскивали. В любом случае промываем очень хорошо.

И еще – лепестки должны быть от свежих, не завядших роз.

Лепестки роз замачиваем в холодной воде на полдня, затем сливаем жидкость и обсушиваем лепестки.

Помещаем лепестки роз в миску, посыпаем стаканом сахара, покрыв все лепестки, хорошенько промнем все вместе руками, накрываем посуду целлофаном и ставим на ночь в холодильник.

В кастрюле соединим оставшийся сахар, воду и лимонный сок. Подогреем сироп на маленьком огне, пока не растворится весь сахар. Как только жидкость стала прозрачной, добавим лепестки и на маленьком огне готовим еще полчаса, осторожно помешивая.

Через полчаса делаем сильный огонь и кипятим варенье 5–7 минут, пока вся смесь не загустеет.

А потом… мы нальем бокал прохладного белого вина, закроем на миг глаза и представим себе белые вершины заснеженных гор, золотые колонны и апельсиновые сады, играющие на солнце струи фонтанов и последнего эмира Гранады, Абу Абд’ Аллаха Мохаммада бен Аби аль Хасана, прозванного «королем-мальчиком» и более известного под именем Боабдил, бросившего с горы прощальный взгляд на город, который он потерял навсегда.

Десерт под названием «Последние слезы Боабдила», приготовленный из клубники, карамели и миндаля, – лучшее, что может предложить среди своих пирожных Гранада.

Слезы святого Петра

И еще раз прольются в эту ночь слезы святого Петра с севильской Хиральды…

«Las lagrimas de San Pedro» – самая трогательная из севильских церемоний. Корни ее восходят к 1403 году, когда инфант дон Фернандо вернулся после завоевания Антекеры. Тогда в Севилье устроили празднество, не уступающее по пышности празднику в честь святого Петра, с огнями, перезвоном, иллюминацией. Праздник так понравился горожанам, что стал традиционным и стал также связываться с именем апостола.

В 1551 году каноник Ривьера завещал все свои средства для финансирования этой традиции в будущем. С течением времени традиция прервалась, пока, уже в 80-х годах прошлого века, трое уважаемых граждан не попросили у капитула собора разрешения, чтобы шестеро участников группы кларнетов и тамбуринов Пресвятой Девы Соль начали вновь исполнять утраченные со временем Las Lagrimas.

С четырех сторон Хиральды ровно в полночь 28 июня раздаются звуки кларнетов.

Мелодия вспоминает слезы Апостола и исполняется на колокольне Хиральды, повторяется три раза, начинают ее в направлении Алькасара, затем поворачиваются к Альхарафе (севильскому историческому району), далее к площади Святого Франсиско и к храму Пресвятой Девы Королей – Вирхен де Лос Рейес.

Вооруженные солдаты, одетые в исторические костюмы, встают на караул в дверях собора, и мелодия исполняется еще раз внизу, на пороге Хиральды, отдавая дань уважения Пресвятой Деве Лос Рейес, покровительнице севильцев.

Мелодию повторят еще два раза, 29 июня, в 9.30 и в полдень.

Пронзительный звук кларнетов разрезает тишину…

* * *

Лицо Севильи таинственно, загадочно, иногда ужасно, написали два автора, Хосе Мануэль Гарсия Баутиста и Джорди Фернандес в предисловии к своей книге «Волшебные дома и привидения», «Casas encantadas y apariciones», которая стала первым томом трилогии «Тайный путеводитель по Севилье». По их книге с детальными планами за один или за несколько дней можно обойти город, увидев его с совсем другой стороны. Вы

узнаете о призраке сеньоры, умершей в госпитале и до сих пор там появляющейся, о плаче детей и различных вздохах в здании Севильского правительства, причем лифты, копировальные аппараты начинают работать сами по себе, открывая двери в пустую кабину или выбрасывая пустые листы…

«Золотой милей» назван в путеводителе треугольник между факультетом изящных искусств, рестораном Вьяндас и бывшим театром Альварес Кинтеро.

На последнем этаже ресторана расхаживает призрак полковника, когда-то давно повесившегося в этом здании, на факультете изящных искусств по вечерам раздается плач, голоса, иногда кто-то предостерегает из пустоты: Уходите отсюда!

Монахиня Урсула не первое столетие ищет свои ключи в здании парламента, в отеле Альфонсо XII до сих пор бродит призрак постояльца в старинной одежде, рядом с французской церковью на улице Сан-Луис появляются призраки из бывшего римского некрополя… В общем, если верить авторам, полна Севилья призрачными шагами, голосами, вздохами, тенями.

Но есть в Севилье другие легенды, связанные с духом этого города, которые хранятся в севильских семьях уже несколько веков и по-новому открывают странички ее истории.

Множество севильских сказаний связано именно со Страстной неделей – Семана санта. Это самое яркое, выдающееся событие в жизни города, говорят, что нигде Семана санта не проходит с таким размахом и чувством и нет для истинного севильца большей чести, чем пройти вместе со своим братством за фигурой святого своего прихода.

Герой трогательной легенды мальчик по имени Томасин жил с отцом, мать его давно умерла. А дом их находился на улице Vergara, номер 9. Отец был все время занят, он работал на фабрике и, чтобы не оставлять мальчика одного, поручил заботу о нем монахиням монастыря святой Исабели.

Отец Томасина входил в одно из братств, в конфраду Лос Хитанос – цыган, и на Страстную неделю должен был представлять одного из назаретян в общей группе своих собратьев.

Мальчик попросил монахинь сшить и ему наряд назаретянина, он считал дни до Страстной недели и не мог дождаться шествия. Но за неделю до события он упал с высоты, сильно разбился, медицина в то время была не на высоте, и за несколько дней до праздника Томасин умер.

В квартале мальчика очень любили, и все соседи вышли проводить его в последний путь, мальчика одели в костюм назаретянина, о котором он так мечтал.

Страстной четверг выдался теплым, и все члены братства, как всегда, вышли из своей церкви и построились для процессии.

Они пошли по улицам. Когда братство проходило мимо монастыря, из дверей его вышел маленький Томасин, одетый назаретянином. В руках он держал маленький посох, сделанный специально для его фигурки.

Ошеломленные члены братства кинулись к нему, но фигурка растаяла, только маленький посох остался лежать на дороге.

– Не может быть, – сказала настоятельница, – посох был закрыт в одной из келий! – Но в келье посоха не оказалось, именно он лежал на дороге.

Прошло много лет, но до сих пор, когда выстраиваются члены братства в процессию, говорят, что из дверей монастыря выходит маленькая фигурка. Никто не бежит за ней, не мешает, не окликает. Маленькому Томасину дают снова совершить тот путь, о котором он так мечтал!

* * *

Есть в Севилье улица, которая называется Голова короля Дона Педро. Calle de la cabeza del Rey Don Pedro.

В самом широком углу этой улицы, на уровне балконов второго этажа, видна статуя средневекового рыцаря в короне и с накидкой на плечах. Правой рукой он сжимает скипетр, который опирается на плечо, и кладет другую руку на меч на поясе.

Говорят, что это король Дон Педро I де Кастилья, родившийся в Бургосе в 1334-м, но большую часть своей жизни проведший в Севилье и хорошо известный в испанской истории как Педро Жестокий.

Был у короля один недостаток – гремел костями, когда ходил, скрипел он, как будто давили грецкие орехи.

Разные причины называли для той ночной прогулки, когда Педро вышел на севильские улицы, может, на тайное свидание отправился, но встретил некоего дона Гусмана, сторонника передачи трона незаконнорожденному брату короля. Вскипел король, скрестили мечи, и противник был убит. Проснулась в доме напротив старушка, выглянула в окно, сжимая в руке масляную лампаду, и услышала характерный скрип в ночи от походки удалявшегося победителя.

На следующее утро семья Гусманов явилась к королю требовать правосудия и покарания убийц.

– Конечно, – сказал король, – мы обязательно найдем убийцу, и когда его найдут, я помещу его голову на месте преступления.

Привели старуху, которая долго отказывалась назвать виновника. Ни угрозы, ни посулы не могли заставить ее открыть рот.

– И тогда король пообещал старухе, что если она назовет виновного, то ничего с ней не случится. Позвала старуха короля без свидетелей в зал, где висело большое зеркало, и сказала:

Посмотрите в это окно, сеньор, и вы увидите убийцу!

Через несколько дней судебные исполнители поместили в нишу на месте преступления закрытый ящик, в котором, как утверждалось, и находилась голова убийцы.

Прошло восемь лет, был убит Дон Педро, и его незаконнорожденный брат пришел к власти. И тогда семья Гусманов потребовала открыть ящик. Перед изумленными взглядами публики появилась статуя короля.

Вот так вышел Дон Педро из ситуации, а в Севилье до сих пор бытует фраза – «Guarda Pablo que le crujen las choquezuelas» – «Смотри, Пабло, не трещат ли кости», означающая: «не столкнуться бы тебе с кем-то очень могущественным»!

* * *

На гербе Севильи присутствуют загадочные буквы, которые принимают за криптограмму.

Когда-то правил страной король Альфонсо X, прозванный Альфонсо Мудрый, знающий законы, астрономию, математику. Хорошо управлял он Севильей, но не было в казне денег. Подстрекаемый женой, сын короля, принц Санчо, поднял мятеж и завоевал практически все королевство, осталась лишь сама Севилья, где укрылся Дон Альфонсо, и город отказался выдать Альфонсо принцу.

И тогда вдруг сказал принц:

– Я не буду атаковать Севилью, я позволяю королю Альфонсо остаться там и править – и пусть город верно следует за своим королем.

Так родился девиз: буквы «NO», далее изображение перевязанных нитей, олицетворяющее вечную связь, и буквы «DO» (NO MADEJA DO – на севильском диалекте), или «Не оставь меня» – просьба Севильи к своему королю.

* * *

Два слова, с которыми чаще всего ассоциируется Испания, это

коррида и фламенко. Хотя скорее это два символа Андалусии, именно здесь самые страстные поклонники корриды – афисьонадос, именно здесь родилось фламенко.

Есть вещи, которые можно принимать или не принимать, есть много любителей боя быков и среди россиян, которые специально подгадывают свой отпуск к сезону коррид и знают в лицо каждого знаменитого матадора, причем многие из них – женщины. Есть люди, которые в ужасе закрывают глаза при одном упоминании об этом зрелище.

У корриды и фламенко есть общее. Это искусство. Страсть. Жизнь и смерть в одном захватывающем спектакле, у которого при любом раскладе не будет хорошего конца.

Коррида – это мужская игра, победа одного самца над другим, поэтому иногда матадоры, совершая положенные фигуры, явно подчеркивают свое мужское преимущество перед быком. Это зрелище, позволяющее женщине признаться, где-то глубоко в душе, что она осталась тем немного кровожадным созданием, ради которого мужчины собирались на турниры, проливали кровь и сражались до последнего вздоха.

Но когда мужчина отыграет свою партию, на сцену выходит женщина. И под рвущие душу аккорды или сухой жесткий ритм ударов ладоней, как бы прекрасно ни танцевал свою партию Хоакин Кортес, это она вдруг распахнет свою душу и сольются ее голос, ее страсть, ее боль и отчаяние и ее радость с музыкой.

И в какой-то момент спектакль выйдет за рамки написанных партий, потому что случится дуэнде, особое состояние, когда все едино: душа, голос, музыка, танец. Чтобы прочувствовать это, надо иметь дуэнде в крови. Неважно, в каком мире мы сейчас живем, это неизменно и незыблемо.

Поэтому я не буду писать о корриде, осуждать или поддерживать, я не буду писать о фламенко, потому что для описания настоящего фламенко я не найду подходящих слов, и то и другое можно только чувствовать, а для этого надо быть андалусцем!

* * *

Самая известная легенда Севильи – о прекрасной Сусоне.

В XIV веке, когда евреев Андалусии обращали в христианство, многие из них, принимая христианство для вида, продолжали хранить свою веру и соблюдать свои обряды.

Отец еврейской красавицы Каталины, богатый банкир Диего Сусон, возглавил вооруженный заговор против притеснявших

еврейскую общину христиан. Но девушка была влюблена в испанского рыцаря и, узнав о заговоре, решила спасти своего возлюбленного: предупредила о готовящемся нападении.

Не начавшись, восстание было подавлено, а его зачинщики убиты.

Диего Сусону сохранили жизнь, но он публично отрекся от христианства и был сожжен на костре.

Молодой рыцарь, в ужасе от содеянного своей возлюбленной, отказался от Каталины.

Еврейская община прокляла девушку, она стала изгоем, все имущество было конфисковано, дом пришел в запустение. Отдав случайно оставшийся у нее драгоценный рубин севильскому епископу, Каталина получила право уйти в монастырь, но и там она долго не задержалась. Она сошла с ума, пытаясь вернуть своего возлюбленного, ради которого предала и отца, и свою общину.

Долго пугала окружающих безумная нищенка в лохмотьях, жившая в развалинах своего бывшего дома. Говорят, что после смерти, по ее же завещанию, голову Сусоны повесили на гвоздь перед входом в ее дом в назидание остальным. Висела голова более ста лет, а улица долго называлась «Calle de la muerte» – улица смерти, правда, позднее заменили именем девушки и назвали улицей Сусоны, а вместо головы установили изразец с изображением черепа.

Мне же больше нравится другой вариант легенды: все еще бродит темными ночами призрак прекрасной Сусоны по улицам Севильи, ищет своего возлюбленного.

Среди популярных блюд в Севилье – гаспачо и «pescaito frito» – рыбная и морепродуктовая мелочь, обжаренная во фритюре, которую принято подавать в кулечках.

«El cazón en adobo» считается самым популярным блюдом в барах и закусочных Севильи и подается к бокалу холодного пива. Это филе белых рыб, предварительно замаринованное с различными специями, обваленное в муке и обжаренное в большом количестве масла. Получаются такие фритюрные толстые неровные кусочки, очень аппетитные на вид.

«Bacalao con tomate» – треска в томате, блюдо говорит само за себя уже в названии. Кусочки филе обваливаются в муке и тушатся в глиняном горшочке в большом количестве оливкового масла и мякоти помидоров.

Среди прочих блюд – андалусское косидо, родственник мадридского, бычий хвост, и шашлык из кусочков мяса или курицы, порой креветок или каракатицы, под названием «Pincho

moruno».

Севильский «фастфуд» это «serranito» – серранито, бутерброды из свиной вырезки, хамона, нескольких ломтиков помидоров и жареного перца. Заливается все это великолепие – о ужас! – майонезом, сверху прихлопывается второй половинкой (крышечкой) багета, на который укладывается начинка, а в придачу еще и картофель фри подают. Иногда вырезка заменяется куриным филе.

Рецептов еще одного популярного не только в Севилье, но по всей Андалусии блюда «juevos a la flamenca» или яиц в стиле фламенка (не фламенко, как принято иногда писать у нас) – вагон и маленькая тележка, каждый повар и каждая хозяйка стараются привнести в него что-то свое.

Моя подруга, маркиза Кармен из Кордовы, готовит следующим образом, утверждая, что ее вариант – именно севильский, а не кордовский.

Яйца а ла фламенка, juevos a la flamenca

Ингредиенты на 4 яйца (4 порции):

100 г хамона, или другой сырокопченой ветчины, нарезанного кубиками

8 кружочков копченой колбасы чоризо – рекомендуется брать по вкусу, сильно острую или обычную 150 г отваренного почти до готовности свежего зеленого горошка

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 консервированных острых перчика

2 картофелины

200 мл мякоти спелых помидоров или домашней томатной пасты

оливковое масло и соль

Очистим картофель и нарежем его маленькими кубиками, обжарим в большом количестве оливкового масла, пока они не подрумянятся. Выложим на бумагу, чтобы стек излишек масла.

В том же масле обжарим нарезанные мелкими кусочками лук и чеснок, как только лук станет золотистым, добавим томатную мякоть и потушим все вместе на медленном огне 5 минут. Добавим нарезанный полосками перец, вернем в сковороду картофель, все перемешаем и потушим все вместе еще 5 минут.

Берем 4 горшочка, раскладываем овощи поровну в каждый, добавляем горошек, колбаски и хамон, также поровну, разбиваем в каждый горшок по яйцу и на 5 минут ставим в духовку, предварительно нагретую до 180˚С. Подаем сразу же горячими.

Все лишь бредни, шерри-бренди…

…Все лишь бредни, шерри-бренди,
ангел мой…

О. Мандельштам

В недавнем рейтинге 100 лучших вин мира – три испанских вина.

На 11-м месте каталонское вино Finca Malaveina Castillo Perelada 2008 года, на 19-м месте – вино Риохи Luis Canas Reserva de Familia Rioja 2005 года, а лучшим вином признано вино из Арагона, с виноградников неподалеку от Сарагосы, в долине реки Эбро. Это Baron de Lajoyosa Gran Reserva 2005 года, получившее 7 высших наград, – красное вино из винограда темпранильо. В рейтинге стран-производителей Испания заняла второе место, уступив лишь Франции. За ней идут США, Австралия, Аргентина, Чили.

Видимо, местность вокруг реки Эбро особо благоприятна для виноделия, ведь и самые известные вина Испании – риоха – также производятся из винограда, выросшего в северных районах Эбро.

Но название этой винодельческой области и, соответственно, вина дала совсем другая река – Оха, а так как «рио» по-испански «река», то отсюда и название области – Риоха. Хотя именно Эбро и связывает все три винодельческих района: Риоха Алавеса, где производят молодые вина, Риоха Альта с винами выдержанными, благодаря более сухому климату, и Риоха Баха, или Нижняя Риоха, которая лишь недавно вернула себе былую славу винодельческого района.

В дельте реки Эбро

Считается, что когда специалисты говорят об испанском вине, то обычно подразумевают именно риоху.

Самые дорогие вина Испании производятся в Кастилии-Леоне, это вина Рибера дель Дуэро, где Дуэро – опять же название реки. Здесь производят только красные и розовые вина.

* * *

Многим знакома каталонская «кава» – игристое вино.

Однажды молодой хозяин винодельни Кодорнью, которой сегодня уже более пятисот лет, попал в провинцию Шампань во Франции и решил, что пора и его винодельне производить игристое вино.

Но увы, необходимых для производства шампанского сортов винограда – пино нуар, пино менье и шардоне – в его краях не росло. Тогда в 1872 году он просто взял три первых попавшихся

сорта. Вино оказалось настолько хорошим, что та, самая первая комбинация сортов макабео, шарелло и парельяда до сих пор считается эталоном для всех каталонских игристых.

Сначала производство шло четко по французской методике, но, поняв, что шампанское уже известно всему миру и необходимо изобретать что-то свое, виноделы создали собственную методику. Так появилась та «кава», которую мы пьем сегодня.

Существует три основных вида каталонского игристого.

Cava – выдержка от 9 месяцев;

Cava Reserva – выдержка от 15 месяцев;

Cava Gran Reserva – выдержка от 30 месяцев.

По содержанию сахара более всего ценится «brut nature», где сахара вообще не содержится, и, конечно, знатоки пьют именно его, но есть и вино сладкое, «dulce», где содержание сахара 50 г на литр.

Самым известным домом, производящим каталонское игристое, является Кодорнью, где кава и родилась.

У меня есть личное пристрастие – фрейшенет, в первую очередь «фрейшенет брют барокко». Это вино отличается от прочих, у него насыщенный, сложный вкус, оно выдерживается в бутылке в течение пяти лет, при этом во вкусе сохраняются мягкие нотки.

Дом Freixenet – второй по известности производитель испанского игристого. Здесь производят вино только из местных сортов винограда. По отзывам знатоков только здесь можно попробовать ту эталонную каву, какой она должна быть.

Самое известное вино – «Фрешенет Carta Nevada». Те самые три классических сорта местного винограда выдержаны в равных пропорциях, по 33 %, без примесей и добавок. Вкус считается безукоризненным.

Есть вино, где чуть больше, а именно 40 % винограда сорта парельяда: Cordon Negro. Благодаря таким пропорциям вино считается более изысканным и в нем меньше кислоты.

Об испанских винах можно рассказывать бесконечно. Интересно, что за пределами Испании самое известное вино этой страны – красное, но в стране культивируется больше винограда для белых вин. В целом в Испании насчитывается около 90 сортов винограда.

* * *

Английское слово «шерри», так часто встречающееся в

романах, – это испанское крепленое вино херес. Только испанское вино, произведенное из белого винограда, официально имеет право именоваться хересом.

Производится херес в городке Херес-де-ла-Фронтера в Андалусии. Винодельни известны в тех краях как минимум с VII века, английские короли считали его лучшим из вин, а Магеллан брал с собой в путешествия.

Считается, что херес появился совершенно случайно, в жарком климате вино быстро прокисало, и кто-то додумался добавлять туда немного спирта. С тех пор херес не теряет своего качества годами, известно даже вино, которому сто лет.

Есть испанская поговорка о хересе: хорошее вино – то, которое производит дед, а пьет его внук.

Херес – и тонкий фино, и душистый олоросо, и амонтильядо, и «Педро Хименес», и прочие его виды – это аперитив, который положено закусывать хамоном или мясом, миндалем или грецкими орехами, выдержанными сырами или даже малиной, чтобы прочувствовать все оттенки вкуса. Его положено пить из бокалов-тюльпанов на длинной тонкой ножке. Хотя испанцы считают, что если сопровождать хересом блюда, то допускается использование обычных винных бокалов для белого вина.

Есть что-то волшебное в этих словах: бочонок амонтильядо. Но не будем забывать, что герою рассказа Эдгара Аллана По херес стоил жизни!

Я пробовала разные виды хереса, встречая испанских виноделов в России. С какой нежностью расставлял хозяин винодельни бутылки с хересом на столе, доставая их из необъятной сумки и рассказывая о выдержке, об истории: вот это – фино, вот это – олоросо, вот это – амонтильядо. Как давно я хотела попробовать амонтильядо! Но признаюсь – мне ближе олоросо, хотя в целом херес – не мой напиток. Может быть, однажды я его распробую!

Отличает херес от всех прочих вин наличие специальной пленки, так называемого флера.

Виноград для его производства собирают и выжимают, сок оставляют для ферментации. Далее в процессе брожения в будущее вино добавляют хересные дрожжи. А затем полученную заготовку для будущего вина сортируют. Для фино вино выдерживается под флером до 15-градусной крепости. Олоросо начинают выдерживать с 17-градусной крепости. Амонтильядо – самый сложный и выдержанный херес, крепостью до 22 градусов.

Как и большинство вин, херес выдерживают по методу «солера». Сначала бочка с вином отдыхает несколько месяцев, а потом попадает в систему выдержки. Бочки с вином

укладываются рядами, сверху – самые молодые вина, а в нижнем ряду – уже выдержанные, этот ряд и называется «солера». Из него вино разливается в бутылки, когда профессиональные дегустаторы скажут – пора! А вино молодое постепенно опускается вниз. Выдерживают херес не менее трех лет, хотя есть сорта, которые проводят в бочке и 20, и 30, и 50 лет. Помните? Лучший херес пьет внук винодела!

Кроме трех перечисленных натуральных хересов, к которым относится и четвертый – «Пало Кортадо», существуют и сладкие хересы – «Педро Хименес» и «Москатель», и купажированные – «Крим».

Херес используется и в кулинарии. Порой там, где нужен херес, которого нет под рукой, его можно заменить в рецепте вермутом. А идеальное сочетание в коктейлях – с водкой и виски.

В XVI веке херес был признан самым изысканным вином в Европе.

Существует и хересный уксус, но один из самых приятных хересных напитков – это бренди, выдержанный в дубовых бочках, где до него несколько лет выдерживалось хересное вино. На мой личный вкус – хересный бренди лучший в мире, и даже французский коньяк ему уступает.

Хересный бренди, по легенде, тоже появился совершенно случайно. В бочки из-под хереса залили дистиллят, который по неизвестным причинам отказался брать на борт голландский корабль, и забыли на несколько лет. Когда о бочках вспомнили и открыли, то обнаружили прекрасный напиток.

В отличие от хересного вина, у бренди существует лишь три категории:

Brandy de Jerez Solera (выдержка – шесть месяцев, янтарный цвет, запах ванили).

Brandy de Jerez Solera Rezerva (выдержка – год и более, темный цвет, сложный вкусовой букет).

Brandy de Jerez Solera Gran Rezerva (выдержка – более трех лет, сложный букет, ароматное и долгое послевкусие).

Среди лучших марок – «Кардинал Мендоса», «Карлос I» и «Гран дюк де Альба».

Хересный бренди производится лишь в Андалусии, в том месте, которое получило название «Хересного треугольника», в провинции Кадис между городами Хере́с-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария.

На дорогах Испании часто можно заметить темную фигуру быка на обочине – когда-то просто реклама бренди Veterano Osborn из винограда сорта паломино, – этот бык превратился в современный символ Испании.

Термин «бренди» происходит от голландского слова «brandewijn», что означает сожженное вино.

Хересный бренди для лучшего раскрытия напитка нужно пить из куполообразных бокалов на низкой ножке, такие бокалы предназначены для согревания напитка в ладонях.

Говорят, что строительство кафедрального собора в городе Херес-де-ла-Фронтера было оплачено из денег, полученных от особого налога на бренди, разрешенного испанской короной.

Говорят, что хересный бренди старше, чем коньяк.

А еще говорят, что Андалусия, мавританский Аль-Андалус, была единственной мавританской территорией, где разрешено было пить вино. Для этого две причины: во-первых, терпимость к традициям, существовавшим здесь до прихода ислама, во-вторых, применение «права Мадики» – одной из суннитских правовых школ, считавших, что вино дозволено, пока им не напиваешься. А может, все проще: мавританцы в Аль-Андалусе могли производить вино, если платили специальный налог.

Свиная грудинка в соусе из хереса «Педро Хименес», Solomillo en salsa de Pedro Jimenez

Рецепт этого вкуснейшего блюда рассказал мне тот самый испанский винодел, которому совсем не жалко изводить в него херес. Признаюсь, я заменила херес вермутом – помните, это вполне допускается! – и блюдо получилось очень вкусным.

Ингредиенты:

600 г свиного филе или грудинки

1 большая луковица

250 мл любого бульона

125 мл вина «Педро Хименес»

5 ст. л. светлого изюма – крупного, сладкого без косточек, ни в коем случае не мелкого засохшего!

1 ст. л. муки

Оливковое масло

Соль, перец по вкусу

Нарежем лук, поджарим в глубокой сковороде в нагретом оливковом масле до золотистого цвета. Изюм пока замочим в воде.

Разрежем свинину на несколько крупных кусков, обжарим в другой сковороде почти до готовности. Вынем мясо, убавим огонь до слабого.

В сковороду, где обжаривалась свинина, выльем херес, посолим, поперчим, хорошенько перемешаем все деревянной лопаткой (ложка может окислить соус) и сразу выключим огонь.

К поджаренному луку добавим столовую ложку муки, хорошенько размешаем и на маленьком огне добавим соус из второй сковороды (она нам больше не понадобится).

Уложим кусочки свинины, добавим бульон и изюм, увеличим огонь. Когда начнет закипать, внимательно проследим, как густеет соус. Как только он начнет густеть, убавим огонь, накроем крышкой и оставим минут на 15–20.

Такое мясо подают с рисом или без гарнира. В последнем случае в соус принято макать свежий белый хлеб по типу багета.

Оливковое масло Испании

Первые оливковые деревья Пиренейского полуострова были культивированы в Кадисе и Севилье; Кадис был анклавом финикийцев, которые по судоходной реке Гвадалквивир приплывали в порт Севильи.

До сих пор спорят, были ли в Испании традиции производства масла, или их привезли финикийские купцы, активно торговавшие этим продуктом по всему Средиземноморью. Во всяком случае, уже во времена Древнего Рима оливковое масло из Испании было известно по всей империи, даже император Адриан принял оливковую ветвь как символ испанских земель, еще Марциан называл районы нынешней Андалусии родиной лучшего масла.

Оливковые рощи росли и на севере, около Таррагоны, а на юге ни один арабский город не обходился без оливковой рощи, особенно в провинциях Хаэн, Кордова и Севилья.

Но и север не уступал. Римский историк Сципион однажды назвал реку Эбро масляной рекой, так много масла производилось там в то время.

Существует правило, что для хорошего оливкового масла нужно три составляющих: солнце, камень (сухая почва) и тишина (уединенность). Всем этим сполна обладает Испания.

Производство оливкового масла было усовершенствовано с приходом в Испанию мавров. Современное испанское слово, означающее оливковое масло – aceite, – произошло от арабского ас-зейт, или сок оливы.

В 1998 году недалеко от каталонской Лериды был основан Музей оливкового масла. Здесь в обрамлении оливковых рощ, где некоторым деревьям, как утверждается, более 2 тысяч лет, можно увидеть старинный пресс для отжима масла, узнать секреты его производства и употребления. Находится музей в старинном здании, принадлежавшем, по легенде, рыцарям-тамплиерам.

Здесь можно попробовать различные сорта масла на дегустации или блюда с его использованием в ресторане при музее.

Очень хорошо для оливковых рощ подходил климат Нижнего Арагона (Bajo Aragón), особенно района Альканьис. Чтобы культивировать оливки в этой местности, каждому муниципалитету было предоставлено несколько деревьев с отсрочкой оплаты. И постепенно Нижний Арагон покрывался оливковыми рощами, а масло давили на старых арабских мельницах с помощью волов, крутивших маслодавильный круг.

Оливковые деревья Нижнего Арагона растут в сухих известняках, что очень хорошо для качества масла. Эти земли включены в группу лучших известняков почвенной карты Гугет-дель-Виллара.

С начала XX века испанское оливковое масло окончательно завоевало рынок и продается по всему миру, начав свое триумфальное шествие на выставках в Генуе, Марселе и Ницце.

Не всем масло по вкусу. Когда-то французская писательница Жорж Санд жаловалась на отвратительный запах прогорклого масла, которым была пронизана вся Майорка. И если вы заблудились, то достаточно повести носом, и по запаху вы тотчас найдете дорогу к ближайшему жилищу. Она утверждала, что этим запахом пропитались и дома, и повозки, и воздух, и даже люди.

Но пришло время Франко, заключившего договор с США на поставку дешевого рапсового масла, и производство масла оливкового было практически уничтожено. До того момента, как разгорелся скандал, связанный с наличием в американском масле ядовитых веществ, умерло от его употребления более тысячи человек, многие оказались в больнице. И вот тут испанцы вспомнили об исконно своем, традиционном оливковом масле.

Были возрождены старые традиции уже на основе современных технологий, и с середины 80-х годов прошлого века испанское оливковое масло снова стало завоевывать рынки.

В каждом регионе Испании есть свой любимый сорт оливок для масла, производимого именно здесь. В Каталонии – это оливки сорта Arbequina, дающие масло с миндальным ароматом, в Ла-Манче – Cornicabra, сочетающий сладость и горечь, в Эстремадуре – оливки яблочные – Manzanilla, придающие маслу прекрасный аромат.

Вкус масла зависит от того, где росли оливковые деревья: масло горное считается более свежим и сладким, масло с равнин имеет еле заметную горчинку.

Пожалуй, ни один рецепт испанской кухни не обходится без оливкового масла. Так вернулись в жизнь древние традиции, пусть и на основе новых технологий.

А в народе говорят:

«Si quieres llegar a viejo, guarda aceite en el pellejo» – «если хочешь дожить до старости, в твоей коже должно быть оливковое масло».

А еще говорят, что оливковое масло содержит 46 хромосом, так же, как и человек, что оливковые деревья впервые привезли рыцари-тамплиеры со Святой земли, что название Кордоба переводится с арабского как «мельница оливкового масла», что в Испании 282 миллиона оливок на 47 миллионов испанцев, и на каждого испанца приходится 6 оливок!

И кстати – 44 % производимого в мире оливкового масла – испанское.

Сказки Северной Испании

Лесные гномы Кантабрии

Северную провинцию Кантабрия называют приморской Кастилией, портом Кастилии и морскими воротами Кастилии.

Эта провинция находится между Страной Басков и Астурией. В столице, городе Сантандер – 180 тысяч жителей.

Испанцы говорят, что в Кантабрию надо ехать, если нравятся старинные увешанные гербами дворцы и замки. Это одна из самых аристократических областей Испании, очень зеленая часть страны и совсем не привычная нам Испания – это скорее южная, приморская Англия или французская Бретань. Это абсолютно другой мир по сравнению с прочими частями страны. В этих кельтских землях вместо страстных звуков гитары заунывно поют волынки.

Здесь нет изнуряющей жары, здесь широкие пляжи, прохладный ветер с океана и мест в отелях в летний сезон нет уже задолго до его начала. А вот весной и ранней осенью можно нарваться на неделю дождей без перерыва, как повезет.

Сантандер – популярное место отдыха англичан, отсюда ходит прямой паром в Англию.

Город был основан королем Кастилии Альфонсо VIII примерно в 1187 году.

Столица Кантабрии не похожа на другие испанские города. Здесь почти не осталось старинных зданий, ведь после сильнейшего пожара 1941 года, когда выгорел исторический центр, город перестроили. Сохранившиеся старые здания дворцов и соборов сегодня вписаны в современный урбанистический пейзаж.

История города тесно связана с христианскими святыми, мощи мучеников Эметерия и Селедония были переданы в Аббатство Святых тел еще в IX веке, а в 1187 году король Альфонсо VIII назначил аббата сеньором города. Латинское название города «Portus Sanctorum Emeterii et Celedonii», священный порт Эметерия и Селедония, трансформировалось в Сантандер.

В 1248 году сантандерцы приняли участие в штурме мавританской Севильи и с этого времени на гербе северного города появились изображения севильской башни Торре дель Оро и реки Гвадалквивир, удивляющие непосвященных.

В Сантандере большинство балконов и террас скрыты за стеклами, что спасает от океанских ветров и создает интересный облик города. Красивых зданий и улиц здесь достаточно. Среди достопримечательностей дворец Ла-Магдалена и отель Реаль.

Первый – бывший королевский дворец, второй – отель для гостей короля, окруженные парком; смотрящий в океан маяк на мысе Кабо Майор; туристический район Эль-Сардинеро с лучшими отелями и казино, выстроенными в стиле аристократических вилл. Бесплатный фуникулер отвозит на смотровую площадку над городом.

Пляжей здесь множество, на любой вкус. Старые отельчики смотрят фасадами на маленький и милый порт, полный яхт и лодочек.

А еще Сантандер часто называют кулинарной столицей Испании, в этом он соперничает с соседом – городом Сан-Себастьян в Стране Басков. Здесь даже городской рынок имеет статус объекта культурного значения, он был построен в 1897 году известными архитекторами. Продают на рынке в основном дары моря.

28 мая в Сантандере праздник Морской Девы, покровительницы города: на улицах для всех жителей готовится угощение – cocido montañés, или горное косидо. 23–24 июня – Ночь Сан-Хуан – с факельными шествиями и фейерверками на пляжах. В середине июля – Baños de Ola, праздник массового гуляния и купания, 27 июля – Семана Гранде с красочными представлениями, шествиями. Главное музыкальное событие Сантандера – FIS, международный музыкальный фестиваль в начале августа.

Самое интересное в Кантабрии – небольшие красивые местечки между океаном и заснеженными вершинами гор Пикос-де-Эуропа.

* * *

Деревню Сантильяна-дель-Мар неподалеку от Сантандера называют «pueblo de las tres mentiras» – город трех неправд.

Санта – святая, но никакого отношения городок к святым не имеет.

Льяна – плоская, долинная, но город весь то вверх, то вниз по холмам и горушкам.

Дель Мар – на море, а море далековато.

Сантильяна. Кантабрия

Одна из самых красивых деревень Испании на самом деле названа в честь святой Хулианы. Здесь есть романские купола и старинные дворцы, монастырь, крестьянские домики и зеленые холмы. Это очаровательная каменная деревня, где фасады домов утопают в зеленом плюще и цветах. Здесь же находится один из лучших в Испании зоопарков, где охраняются исчезающие виды животных.

Любителям Италии Сантильяна напомнит Умбрию видами на зеленые поля и холмы в конце средневековой улочки.

В Сан-Висенте-де-ла-Баркера есть праздник, известный по всей Испании, – это Фиеста-де-ла-Фолия (следующее воскресенье после Пасхи).

В эти дни проходит традиционная процессия с выносом украшенной фигуры Девы Марии, процессия сопровождается старинными танцами и песнями, называемыми пикай. Пикай исполняется 8–10 молодыми девушками (пикай рас) в сопровождении бубнов.

Статую приносят на наряженную цветами, ветвями и разноцветными флагами рыбацкую шхуну, которая выходит в открытое море, где у Пресвятой Девы просят благословения вод, удачи рыбакам в рыбной ловле.

Весь год статуя остается в святилище (Hermida de la Barquera), находящемся в рыбацком районе. Это средневековая часовня, позднее перестроенная в стиле барокко.

Самая древняя часть города находится на скальной гряде, укрепленной оборонительными стенами с башнями, часть которых сохранилась до наших дней, а над бухтой – замок, построенный на месте еще более старого в XVI веке. Замок контролировал вход в бухту Сан-Висенте.

С его башен открываются виды на живописные окрестности, город, море и горы. В городе много интересных зданий XIII–XV веков, они тесно связаны с пилигримами, идущими по паломническому пути святого Иакова – в город Сантьяго-де-Компостела в Галисии.

Вид на городок Сан-Висенте с моря, с замком, возвышающимся над городом, рыбацкими лодками и снежными вершинами гор вдали, является одной из визитных карточек Кантабрии.

В городке Ларедо в последнюю пятницу августа по городу движутся украшенные колесницы, с которых разбрасывают цветы. В городке Потес пять средневековых мостиков переброшены через горную реку и соединяют две части города, а городок Комильяс украшен каталонскими модернистскими зданиями. Заработав большие деньги на Кубе, маркиз Лопес пригласил лучших каталонских архитекторов для строительства красивых зданий в своем родном городе, одно из них – «Каприз» – выстроено Антонио Гауди. А еще Комильяс дал Испании пятерых епископов, больше, чем любой другой город.

В окрестностях приморского городка Сантона стоит крепость, где дон Родриго де лос Велес и его жена донья Дульсе де Салдана жили и растили детей, пока в XII веке не ушел дон Родриго в поход против мусульман и не попал во вражеский плен.

Принятый на работу в замок обедневший дворянин Иньиго Фернан Нуньес сумел втереться в доверие к донье Дульсе, пребывавшей в депрессии из-за горестных новостей, и взял на себя управление замком. Но мало было замка молодому дворянину, он мечтал о его владелице, и однажды, пригласив ее прогуляться на вершину холма, он попытался овладеть женщиной.

Верная своему мужу, донья Дульсе сумела выхватить короткий меч из-за пояса Иньиго. Неизвестно, удалось бы женщине защитить свою честь, но внезапный порыв ветра отбросил молодого человека к краю утеса, и он, вскрикнув, рухнул с холма.

В тех краях говорят, что когда дует сильный ветер, то появляется в море дон Иньиго Фернан на спине дельфина, он

обречен вечно скитаться по морю, и душа его не знает покоя.

По одной из легенд в этих местах проходила легендарная дорога Форамонтанос, по которой в X веке кантабрийцы ушли, чтобы заселить опустошенные равнины Кастильи. А еще местные жители уверены, что в этих местах находился библейский Земной Рай и происходили события первых рассказов Библии.

* * *

В Кантабрии есть поля для гольфа и горнолыжные курорты, чистые пляжи и горные реки, зеленые луга и снежные вершины гор. Горбатые средневековые мостики через горные речки сменяются маяками над океаном, увиты цветами деревянные и каменные домики в маленьких деревнях.

А еще говорят, что в Кантабрии живут гномы!

Самым известным гномом является Трастолийо (Трасгу на диалекте некоторых деревень), это совершенно безобидное создание, его трудно разглядеть, так как он очень маленький с темной кожей. У него смешливые зеленые глаза, а длинные волосы скрывают маленькие рожки. Трастолийо носит красную тунику. Если в деревенском доме в Кантабрии вы услышали хихиканье или шум передвигаемых предметов в пустой комнате – это его работа.

Тренти прячется в лесу, вдалеке от населенных пунктов, его видят только дети, но он постарается поиграть и запутать вас в лесу. Гном будет добр с вами, если вы захватите с собой кукурузу с молоком – его любимое блюдо, одарит ягодами и грибами, выведет заплутавшего путника. Только не давайте ему воды – вода для Тренти это яд.

Захори в отличие от собратьев-шалунов очень серьезен. Он помогает людям, если те теряют что-то очень ценное.

Если человек хороший, зла никому не делал, то, когда он жалуется знакомым или домочадцам на пропажу, рядом невидимо стоит маленький гном и внимательно слушает, что случилось. Захори найдет пропажу и сделает так, чтобы человек вскоре сам обнаружил свою потерянную вещь. Но связываться из-за мелочей Захори не будет, пропажа должна быть важной.

А вот Эль Оджанкано – угроза для альпинистов. Он огромного роста со страшными когтями, и нет в кантабрийской мифологии более противного существа. Его волшебный посох может превратиться в волка, змею или ворона, он бросает сверху огромные камни, стараясь сбросить альпиниста со скалы.

Если вы решили прогуляться в лесу в Кантабрии, будьте

осторожны с Нуберосом. Это маленькое злобное существо, управляющее громами и штормами, он отвечает за катаклизмы и прочие бури, неожиданно меняет климат в горах, разрушает деревни. Страшнее всего Нуберос для рыбаков. В лучшем случае рыбак, встретивший Нубероса, вернется с пустыми сетями, в худшем – не вернется вообще.

Семь больших стрекоз с длинными и прозрачными крыльями появляются летними ночами. Это Кабаллукос дель Дьябло, дьявольские лошадки. Они уничтожают посевы, сжигают поля.

В этих кельтских землях в ночь летнего солнцестояния Сан-Хуан вы должны подняться на гору, чтобы найти четырехлистник клевера.

И если найдете, то будете жить 100 лет и получите три милости: жить без боли, без голода и без печали.

А еще здесь родился Франсиско де ла Вега, исчезнувший в устье реки Бильбао, рыбаки Кантабрии поймали его в море, но это был уже не человек, тело его было покрыто чешуей как у рыбы.

Иногда местные жители или рыбаки всматриваются в море, не плывет ли человек-рыба, а может, это просто блеск солнца на волнах или плавник крупной рыбины.

Кухня Северной Испании

У рецепта нет души. Это повар должен отдать ему свою душу.

Томас Келлер, повар

Есть разные способы путешествий. И один из них – это путешествие кулинарное.

Вы же помните, что кухня Испании полна религиозных предрассудков? Именно здесь должно было родиться кулинарное путешествие по знаменитой дороге паломников Камино де Сантьяго, или Пути апостола Иакова, одному из самых старых и самых посещаемых паломнических маршрутов в мире.

Оказывается, и у него есть гастрономическая сторона.

Для одних – это чисто религиозное путешествие. Для других – возможность пройти (а порой проехать) в приятной компании по одному из самых красивых в мире маршрутов, среди лугов и городков, по берегу океана. Путь этот сложен, ведь настоящий паломник должен и пройти пешком залитые водой луга, и подняться на высокую гору, иногда расстояния между деревнями огромны. Длина испанской части пути – 850 километров.

А для третьих – все вышеперечисленное плюс возможность открыть для себя новые блюда. Появился даже специальный термин – Gastrocamino или Gastrorruta, или «гастрономический путь», потому что пробовать блюда, которые предлагаются в городках и деревнях по дороге, идущей через Кантабрию, Страну Басков, Астурию и Галисию, – удовольствие.

Здесь предлагают знаменитого галисийского осьминога, который на самом деле называется осьминог «à feira», то есть «праздничный». Нарезанный кусочками, отваренный, мягкий, тающий во рту осьминог подается на деревянной тарелке, обсыпанный паприкой, крупной солью и политый оливковым маслом.

В Северной Испании существует такая профессия: пульпейрос или пульпейрас (если речь идет о женщинах). Специалисты по приготовлению осьминогов издавна приходили на праздники со своей нехитрой утварью: медными котлами, специальными ножницами для отрезания щупалец осьминога, деревянными дощечками и баночками с морской солью и красным перцем. Их и сейчас можно встретить на сельских праздниках, в первую очередь на свадьбах, приезжают они со всем своим инвентарем: горелкой, столиками, деревянными тарелками, лишь повозка

сменилась современным автомобилем. В приморских городах Галисии киоски пульпейрас постоянно появляются у рынков или возле порта.

С давних времен сохранилась традиционная подача осьминога по-галисийски на деревянной доске с деревянными же зубочистками. Лет двести назад с другой посудой по булыжным дорогам в повозке не поездишь!

В Галисии до сих пор существует ассоциация пульпейрос.

Дома принято готовить осьминога немного по-другому: тушат нарезанные колечками щупальца с картофелем, смешивают с большим количеством обжаренного в оливковом масле лука и посыпают хлебными крошками.

Иногда осьминога покупают уже готового у пульпейрас, упрощая приготовление ужина, дома достаточно просто добавить картошку.

В каждой деревне свое тушеное мясо: от жаркого из свинины, местных колбас и черного кровяного пудинга до совершенно шотландского (земли-то кельтские!) рагу с мясом, репой, зеленью и картофелем.

Здесь можно попробовать миногу жареную, или как часть рыбного рагу, копченую или фаршированную ветчиной и яйцами.

Морские гребешки – одно из самых востребованных паломниками блюд, и не только потому, что они вкусны, и традиционны для кухни Галисии. Раковина гребешка является символом всего паломнического пути, и места для паломников отмечаются ее изображением. Значок с раковиной, который получает каждый пилигрим, добравшийся до собора Святого Иакова в городе Сантьяго-де-Компостела, является доказательством, что ты прошел этот путь.

Гребешки в Галисии подаются в раковине, посыпанные жареным луком и панировочными сухарями, запеченными в духовке. И это нереально вкусно!

А еще в каждой деревне вам подадут блины, похожие на французские. Очень большие и очень тоненькие, с различными сладкими или прочими начинками.

И, наконец, таинственная «Queimada» – кеймада, мистический алкогольный напиток, который ценят и за историю – он был известен еще в Средние века, – и за мистические свойства – кеймада отпугивает злые чары мейг, кельтских колдуний.

В основных ингредиентах нет ничего мистического – это бренди и сахар, к которым обычно добавляют лимонную или апельсиновую кожуру. Возможно, при приготовлении этого напитка над ним шепчут заклинания!

Кантабрия – земля, богатая историей и природными

красотами. Здесь и море, и долины, и сочная трава на склонах холмов, где пасется скот. Поэтому кухня этой провинции сочетает в себе все самое лучшее, что может дать природа.

Здесь производят прекрасное по качеству молоко, производство масла и сыра здесь было известно еще во времена римлян 2000 лет назад.

Изготовление сыра здесь почти религия. Прекрасны сливочные, копченые сыры Áliva или Pido и маленькие quesucos, приготовленные из смеси коровьего и овечьего молока.

Здесь нет больших заводов, и все сыры производят на маленьких семейных предприятиях. Кантабрийские сыры имеют особенный привкус благодаря использованию местных травок.

Среди лучших – queso de la Garmillas, пикантный голубой сыр из смеси коровьего, козьего и овечьего молока, queso Picon-Bejes-Tresvisos, созревающий в пещерах гор Пикос-де-Эуропа, и, конечно, маленькие выдержанные quesucos de Liebana.

Популярны рыба и морепродукты из Бискайского залива, крабы, маленькие ракушки, сибас, хек-мерлуза, сардины.

Из, казалось бы, банального хека здесь делают вкусное и нежное блюдо «хек в зеленом соусе», моллюски запекаются в горшочках, а кальмаров тушат в чернилах каракатицы.

Но и мясо в Кантабрии очень популярно. Именно в этом регионе проходит одна из самых важных мясных ярмарок Испании – в местечке Торрелавега.

Свинину здесь запекают в горшочках с фасолью, капустой, ребрышками, домашними и кровяными колбасками – косидо монтаньес, горное косидо, которое и подают на главном местном празднике, напоминает ирландское рагу.

Популярны блюда из оленины, косули, дикого кабана.

Мелкие моллюски, похожие на те, которые в Италии называют вонголе, здесь зовут альмехас, тушат в глиняной кастрюле в смеси из трав, измельченной мякоти помидоров, паприки и белого вина.

Это блюдо не только Кантабрии, но и Галисии, и Астурии. Хозяйки варьируют травки и виды вина.

Основа для самых известных сладостей – слоеное тесто. Начинка делается из заварного молочного крема, риса с молоком – вариаций множество.

Вина Кантабрии не слишком популярны, хотя местная настойка помалес, как говорят, очень хороша для пищеварения. А еще здесь пьют много сидра – кельты, что с них взять!

Тушеное мясо тунца с картофелем – мармитако – очень похоже на соседний, баскский вариант, но со своими

особенностями. Любой житель скажет, что их версия получается гораздо вкуснее.

Это блюдо называется по-разному в разных местечках самой Кантабрии: «сорропотум» в Сан-Висенте-де-ла-Баркера и «мармита» в Сантонии или Ларедо.

Это традиционное кантабрийское рыбное блюдо, которое готовится на основе мяса тунца, картофеля, репчатого лука, паприки и томатов. В Кантабрии и Стране Басков мармитако относят к числу блюд, умение приготовить которые проверяется при проведении разных поварских и кулинарных конкурсов.

Само же название блюда «мармитако» имеет французские корни – marmite значит «горшок с крышкой». Такой горшочек с едой рыбаки брали с собой на борт судна.

Мармитако, marmitako
Ингредиенты:
500 г тунца
6–8 средних картофелин
2 луковицы
6 красных перцев (средних)
4 крупных помидора
3–4 зубчика чеснока
1 острый перчик
Вода
Соль
Черный перец
Оливковое масло

Красные перцы и помидоры ошпариваем кипятком и снимаем кожицу. Перцы нарезаем кольцами, убирая пластины и семена, а помидоры кусочками.

Лук также нарезаем кольцами, чеснок – мелкими кусочками.

Рыбу и картофель нарезаем одинаковыми по величине кусочками.

В глубокой сковороде разогреваем оливковое масло, тушим перец и лук. Как только они станут мягкими, добавляем помидоры и тушим, пока не испарится вся жидкость.

Добавляем картофель, заливаем водой, покрывая картофель, и тушим до готовности картофеля.

Кладем рыбу и острый перчик, солим, перчим и тушим все вместе до готовности рыбы, подливая воду, чтобы получился густой соус. Мама моего знакомого добавляет немного сидра, говорит, что придает особый вкус.

Нам еще предстоит приготовить рис южный, из провинции

Касерес в Эстремадуре, но сначала попробуем вариант риса по-сантандерски.

Рис по-сантандерски, Arroz a la santanderina
Ингредиенты:
250 г риса
4 ломтика хамона серрано
$^1/_2$ л мясного бульона
1 половник молока
50 г масла
Соль

Отрезаем 4 тонких ломтика хамона – или сразу берем из нарезки и откладываем в сторону. Он должен быть тончайшим, просвечивающим.

В казан для плова или утятницу (в общем, глубокую и солидную емкость) кладем рис, заливаем половиной бульона и варим 15 минут после закипания на маленьком огне. Добавляем молоко, половину масла, нарезанный кусочками хамон, все перемешиваем и солим по вкусу.

По мере выкипания добавляем остальной бульон.

К моменту готовности бульон должен весь впитаться и рис быть почти сухим.

Сразу снимаем с огня – теперь добавляем остальное масло и на несколько минут ставим в разогретую духовку.

Еще один «северный» рецепт

Свинина в сидре, Cerdo a la Sidra
Ингредиенты:
3 ст. л. оливкового масла
Мука
Соль
Свежемолотый черный перец
1 кг свиной мякоти
1 луковица, нарезанная кольцами
1 $^1/_2$ стакана сухого сидра
Сок 1 апельсина
Цедра (без белой основы) $^1/_4$ апельсина – нарезанная тонкими полосками
Щепотка корицы
Тонкие ломтики апельсина
Петрушка и горсть жареного миндаля

Высыпаем на тарелку немного муки. Тщательно размешиваем

ее с солью и молотым черным перцем, обваливаем мясо. Выкладываем мясо на сковороду минут на 10 и подрумяниваем.

Вынимаем мясо из сковороды, откладываем.

В сковороду кладем лук – колечки, пассеруем на очень медленном огне минут 15.

Вливаем сидр и апельсиновый сок, добавляем полоски цедры, корицу, доводим до кипения и тушим на медленном огне минуты 3.

Теперь выкладываем в соус мясо, закрываем крышкой и тушим минут 45 на медленном огне под крышкой. Свинина стала мягкой, соус густым – выкладываем все на большое блюдо в центре стола, посыпаем заранее приготовленным жареным миндалем и петрушкой, украшаем ломтиками апельсина.

Это же блюдо готовят с ломтиками яблок вместо апельсинов и апельсинового сока. А сидр можно заменить несладким шампанским.

Кельтские легенды Галисии

Галисия… Одна из самых красивых, самая западная, самая зеленая и самая дождливая часть Испании. Ее горы, долины, дикие утесы и песчаные пляжи Атлантики привлекают множество туристов, паломники стремятся в собор Святого Иакова в городе Сантьяго-де-Компостела.

Чего только нет на этой земле, разделенной на земли верхних и нижних рек, Риас Альтас и Риас Байшас: тут живут феи, духи, домовые, ведьмы и призраки паломников…

Галисия сохранила свои кельтские корни. Несмотря на огромное значение в христианском мире, она остается туманной волшебной землей, где в зачарованных лесах сторожат сокровища гномы, на берег озера опускаются лунными ночами драконы, зацветает в чаще леса папоротник, а с цветка на цветок перелетают маленькие феи.

Именно в Галисии родилась, пожалуй, самая мистическая и страшная испанская легенда.

В центральной части этой маленькой деревни домики словно прижимаются друг другу, со всех сторон окружив большой собор с двумя башнями, словно по ошибке попавший в этот пасторальный сельский пейзаж.

«Что делает такой собор, как ты, в такой деревне, как эта?» – спросил однажды местный поэт в своем стихотворении. Две высокие башни-колокольни выстрелили высоко вверх над плоскими серыми черепичными крышами, которые крыли, кажется, пару столетий назад.

Сантьяго-де-Компостела, Галисия

По мере удаления от центра все шире становятся круги домиков, все дальше отступают они от собора и друг от друга, и вот уже лишь одинокие фермы виднеются на окрестных холмах.

Холмы сменяют один другой, отойдешь совсем недалеко – и густой лес уже скрывает и деревню, и соседние пригорки.

Некоторые домики кажутся пестрыми из-за вкрапления больших темных камней в их белых стенах, когда светит солнце, то кажется, что деревня вся покрылась веснушками.

Но вечером, когда густая ночь падает с холмов в низину, страшновато отходить далеко от главной улицы, где светят фонари и прожектора освещают собор. Несколько шагов по петляющей в лугах дороге – и кажется, что лес, днем стоявший на холме вдали, мелкими шажками подступает все ближе.

Странно устроен человек: и знаешь, что ничего здесь никогда не случается, и чудища, живущие в темноте, остались в детских страшилках, но стоит выйти из комфортного света фонарей, и вздрагиваешь от каждого шороха.

То большое дерево точно стояло дальше, не могло же оно приблизиться, пока ты смотрел в другую сторону! Может, это генетическая память очень далеких предков, сидевших у костра и со страхом прислушивающихся к звукам из темной чащи?

А звезды здесь, вдали от большого города, необыкновенно яркие.

– Вон до того холма, и все, посмотрим, что там, и вернемся. Там вид на деревню в огнях должен быть хороший.

– Так и начинаются все приключения, вот за этот угол, ну еще два шага, а там… Может, не надо?

Как-то не по себе здесь, в холмах. И вот уже мы осторожно перешли каменный горбатый мостик и поднялись на невысокую гору, но вида на деревню не оказалось, ее закрыл соседний холм.

– Пошли-ка обратно, тут и болота недалеко.

– Ну, мы же на дороге, не в лесу, какие тут болота.

Поворачиваешься, всматриваешься в лес, который стал еще ближе, как наваждение какое-то, он только что был там, вон за тем холмом! А теперь до деревьев два шага…

Неожиданно что-то блеснуло в лесу. И взметнулась там, в темноте, в еле заметном сплетении веток, искра, а за ней еще одна.

– Светлячки?

– Пошли быстрее, – и я, ускорив шаг, отправилась назад, в деревню, вот уже и мостик горбатый, и только там еще раз оглянулась, всматриваясь в непроглядную черноту леса – есть огоньки? Но безмолвный лес стоит темной стеной, ни искорки, ни отсвета луны на листьях.

Вот и фонари на улице, вот и здание местного ресторанчика. В отличие от прочих домиков «в крапинку» оно построено в основном из светлого камня, но опять с вкраплением темного, и кажется, что стены потерлись от времени, а прорехи залатали тем, что под руку попалось. Над дубовой дверью серый щит с названием. Где-то далеко остались шумные бары Центральной Испании и огни Мадрида, здесь ты словно в деревушке из классического английского детектива.

Слава богу, что ресторанчик еще открыт, здесь на шершавых стенах висят старые фотографии в рамках, балки из темного дерева держат крышу.

Тио (дядя) Амадео, как зовут здесь все хозяина ресторанчика, объяснил, откуда произошло его имя.

– Амадео – «que ama a Dios», тот, кто любит Бога, – он перекрестился.

И дети у него тоже на А: дочь Аманда (та, которую должны любить) и сын Альваро (защитник). Но это обычные испанские имена. Здесь в деревне и галисийских имен много, и попробуй их выговори. Например, Анхо – вместо привычного кастильского Анхель (ангел), Гаэль, Браис – это уже явно кельтские корни.

Дядя Амадео уже погасил огонь в печи и лишь пара старичков собралась с бокалами сидра у стойки, обсуждают что-то.

Обернулись все, кивнули на наше «добрый вечер».

– Сеньор Амадео…

– Ну что за сеньор, дядя, говорил же тебе, – прерывает

пожилой галисиец.

– Дядя Амадео, мы сейчас возле деревни прогулялись. Там интересные огоньки в лесу, светлячки, что ли?

Словно по команде старички обернулись, а дядя Амадео поставил на стойку бокал, который только что протирал.

– Огни видела? И что, подошла, посмотрела?

Поежившись под странными взглядами, я помотала головой:

– Нет. Мы сразу ушли, вернулись сюда.

– Вот и умница, – снова взялся протирать стакан хозяин ресторана.

– А в чем дело? Что с этими огоньками?

– А ничего, наверное, светлячки, – пожал плечами дядя Амадео.

– Повезло тебе, – то ли в шутку то ли всерьез добавил один из его приятелей за стойкой. У них вроде и интерес к нам пропал, вернулись к своим бокалам.

– Нет уж, так не честно. Рассказывайте! – я уселась за стойку, подперев рукой подбородок.

Иногда ночью в болотистых местах можно увидеть мерцающие огоньки, летающие над землей. Будьте осторожны, говорит легенда, может оказаться, это чья-то невидимая до поры рука держит свечу, и если ты возьмешь свечу, то вечно будешь скитаться по болотам, пока не встретишь такого же нечаянного странника.

Если вы встретили Святую Компанию – бегите прочь, не оглядывайтесь, это тот случай, когда хеппи-энда не будет.

Некоторые легенды рассказывают, что вместо свечи вам вручат крест и котелок, но суть одна: до конца времен будете вы бродить по болотам, пока не встретится вам такой же одинокий путник и не передадите вы ему крест…

В Галисии верят, что темной зимней ночью эти неприкаянные души становятся видимыми: длинная процессия людей в капюшонах с крестом и свечами в руках.

Там, где прошла Святая Компания, остается запах воска и горелого оливкового масла.

Если вы столкнулись с ними и бежать поздно, надо начертить круг и лечь в середине, сжимая в руках освященный предмет или талисман, но не всегда это помогает…

Местные говорят, что во главе Святой Компании идет проводник – ангел, ночного ангела на рассвете сменяет дневной ангел, а иногда говорят, что Святая Компания приходит за конкретной душой, ради которой появилась в этом месте.

Существуют даже свидетели, не так давно в газетах появилось интервью с некоей девушкой и ее матерью, которые чудом

спаслись, смогли убежать, встретив неподалеку от деревни вечером Святую Компанию. Здесь никто не признает, что это только легенда, для северных испанцев это самая настоящая реальность.

Много свидетельств набралось за долгие годы. Например, записаны показания деревенского врача доктора Перейры, который увидел, как в переулке появилась Святая Компания. Она задержалась у дома торговца скобяными изделиями, на-утро оказалось, что этой ночью торговец умер от инфаркта. Интересно, сколько сидра принял в местном баре уважаемый доктор?

Можно искать кельтские корни у этой легенды, слушать ее разные вариации и объяснения. Но в Галисии под вечер лучше плотнее закрыть окно в маленьком отеле и… как там? – держитесь подальше от торфяных болот!

Слово «meiga» произошло от галисийского глагола «megar» или «enmeigar» – колдовать, но в отличие от злобных ведьм, которые зовутся «bruxa» и заключили договор с силами тьмы, чтобы творить зло людям и животным, волшебные мейги обладают силой уничтожать злые чары и помогать людям.

В XIII веке они были настолько известны, что заседание церковного синода в Сантьяго-де-Компостела в 1289 году запретило духовенству и мирянам обращаться к гадалкам, прорицателям и фокусникам на сто лет под угрозой отлучения от церкви!

В XVI веке в документах упоминается о женщинах-волшебницах и о запрете людям даже помыслить о том, чтобы обратиться к колдуньям и узнать свою судьбу. Документы говорят о «кощунственной дерзости», суевериях и заклинаниях.

Суд испанской инквизиции в Сантьяго-де-Компостела, который начал свою работу во второй половине XVI века, был завален делами, связанными с колдунами и волшебницами.

После пыток многие люди признавались в том, что обращались к колдунам или сами являлись колдунами.

Уже с начала XVII века в документах появляется различие двух понятий – колдунья и ведьма, мейга и бруха.

Ведьма приобретает демонические черты, ей приписываются полеты на метле, похищения и убийства детей, ночные шабаши и договоры с нечистой силой. Колдуньям же остаются заклинания с травами, благовониями, святой водой, грязью и прочим, совершаемые во благо обратившегося к ним человека.

Так впервые проведена грань между черной и белой магией в документах святой инквизиции.

Примерно с этого времени слово ведьма приобрело и

ругательное значение.

После известных процессов против ведьм в испанском Логроньо досталось и мейгам, «ведьмам, которые против ведьм».

«Они имеют иерархию, они вступают в плотские отношения с демонами, отвергают веру, смазывают тело специальными смесями и отправляются летать, они крадут и убивают детей, они входят к спящим и накладывают заклинания» – говорится в документах суда.

Но люди, с которыми случаются всяческие неприятности, по-прежнему идут к мейгам, чтобы узнать, не сглазил ли кто, не наложила ли проклятье злобная ведьма. Исследователи галисийского колдовства пишут, что мейга – это «эксперт в мире колдовства», эта колдунья атакует зло, атакует черных ведьм.

Мейгам даже приписывается определенная моральность, ведь они используют свои силы, свой дар для борьбы со скрытым злом и противодействуют ему.

Вот некоторые галисийские способы защититься от сглаза или проклятья:

Поместите метлу вверх ногами за входной дверью.

Держите дома освященную землю с кладбищ или освященные в Вербное воскресенье лавровые венки.

Носите на шее зубчик чеснока, или клык волка, или коготь большого зверя.

Множеству драгоценных или полудрагоценных камней также придавались защитные свойства.

Можно смеяться над древними глупыми предрассудками, но галисийцы до сих пор верят, что старые приметы существуют и в современном практическом мире. Нередко можно услышать фразу на местном диалекте: «Eu non creo meigas, mais habelas, hainas» – я не верю в ведьм, но они есть.

Кельтскому духу всегда был свойствен мистицизм, отличающийся от общепринятого испанского восприятия окружающего мира, это неудивительно, если ты живешь на берегу океана в небольшой деревне, где в туманном лесу мелькают странные огоньки!

Во всяком случае, нет в Испании человека, никогда не слышавшего о галисийских мейгах, чье имя так похоже на слово магия. Более того, возможность сглазить приписывается чуть ли не всем галисийцам.

А сами жители этой зеленой провинции прекрасно знают, к кому обращаться и от кого бежать в случае чего.

Например, есть ведьмы, которые могут превращаться в

вампиров и пить кровь своих жертв, они крадут детей, чтобы сделать из них колдовские снадобья.

А на берегах рек живут «фейтисейры» с прекрасным голосом, который гипнотизирует юношей. Идут молодые люди на голос и скрываются навечно под водой.

Воладойра, чье имя произошло от глагола летать, летает над лесами лунными ночами, Картухейра бросит карты и раскроет вам ваше будущее и ваше предназначение.

В случае серьезных проблем, когда кажется, что ничто не может помочь, люди идут к Даме де Кастро, живущей под землей в замке из стекла. Словно невеста, она одета в белое платье с длинным шлейфом и никогда не откажет обратившемуся к ней за помощью, и никогда не возьмет плату. Посчастливилось встретить Даму де Кастро – будет вам удача и счастье, а то и ценный совет получите.

Вот так, оказывается, просто решаются серьезные проблемы галисийцев!

– А откуда берутся мейги?

– У нас в деревне говорят, что мейгой рождается седьмая иди девятая дочь в многодетной семье, где все остальные дети – тоже девочки, – сказала сеньора Миранда, жена дяди Амадео, посмотрела на метлу, которой подметала порог ресторанчика, перевела взгляд на дверь, махнула рукой и ушла за стойку.

– Она седьмая в семье, если что, – подмигнул один из старичков и рассмеялся. Так и не знаю, пошутил или нет!

Пресвятая Дева Большеглазая

Много чего есть в Галисии. И реки, и горы, и средневековые мосты, и океан, и зеленые луга. И старинные города, обнесенные крепостными стенами, и прекрасная столица провинции – Сантьяго-де-Компостела, и милая Понтеведра на берегу океана – совсем рядом с Португалией, и узкие улочки портового квартала, спускающиеся к океану в Виго, и каменные домики на сваях в рыбацких деревнях. Но остается еще много интересных мест.

Углубившись в улицы защищенного римскими стенами Луго, кажется, что ты во Франции, но застекленные окна-веранды домов и заветренные серые стены соборов и старых зданий возвращают тебя на кельтский север Испании.

Эскориал

Собор Луго не входит в число великих соборов Испании, но от этого он не становится менее впечатляющим, грандиозным, он был построен на руинах прежней, древней церкви VIII века в 1129 году и до XVIII века менялся, достраивался. Он считается одним из классических образцов позднероманского стиля.

Необычное имя святой покровительницы города удивляет: Пресвятая Дева Большеглазая – Virgen de los ojos Grandes.

В испанских и сицилийских процессиях Страстной недели есть что-то очень щемящее, очень трагичное, очень провинциально-старомодное и до боли торжественное.

Когда члены братства Пресвятой Девы Большеглазой выносят статую, окруженные толпами людей со свечами в руках, – это впечатление только усиливается. Слезы наворачиваются от проникновенной мелодии, которую старательно выводят музыканты духового оркестрика.

Прячась в теплый шарф от ветра с океана, пробегаешь по обветренным улицам, мимо серых фасадов, входишь в собор – и замираешь, жмурясь от света золотых свечей, окружающих золотую фигуру Девы.

Наряду с Пресвятой Девой Гвадалупской из Эстремадуры и каталонской Черной Мадонной Монсеррат Дева Большеглазая считается одним из самых старых образов Богородицы.

Ей приписываются всяческие чудеса, описаны случаи излечения паралитиков. Считается, что исцеляющими свойствами наделено масло от горящих вокруг нее круглосуточно лампад. Но в первую очередь это образ Матери, дающей молоко своему сыну – Младенцу в короне у нее на руках.

Это не просто Млекопитательница, как называют такие образы. Необычный взгляд, которому приписано множество из совершенных чудес, дал образу другое имя – Пресвятая Дева Большеглазая. Она считается самой красивой статуей Богородицы в Испании. Предполагают, что создана она в X веке, авторство приписывают Сан-Педро де Месонсо. Впоследствии самые известные архитекторы из Сантьяго-де-Компостела создавали ее трон и прочий антураж часовни.

По легенде, этот образ сотворен самим апостолом Иаковом, святым Сантьяго, который преобразовал в I веке нашей эры языческий образ.

15 августа 1954 года жители города Луго подарили своей покровительнице медаль из чистого золота, а за пятьдесят лет до этого возложили на ее голову корону.

Многие века защищала святая свой город, ее называли Девой Побед. В рискованные и опасные моменты священники, простой народ, короли падали к ее ногам, и всегда Дева Большеглазая помогала. Как в период Реконкисты, так и в различных сражениях, которые вел король Альфонсо II, приписывая свои победы именно ее заступничеству.

Хроники содержат обращение к ее образу святого Бермудо, назвавшего ее «Сеньорой и владелицей, Королевой дев и Матерью света».

6 марта 1980 года три юных испанских хулигана решили поиграть. Они набрали камешков, вошли вечером в собор и стали бросать камешки в глаза статуи.

Несколько находившихся в соборе молящихся не успели их

остановить, когда Дева улыбнулась им и начала укачивать на руках своего Младенца.

Перепуганные мальчишки выбежали, крича, из церкви и побежали по городу. Прошло совсем немного времени, и собор и улицы вокруг собора наполнились людьми, многие прибежали, подумав, что собор загорелся, такой яркий свет бил из его окон.

Сотни людей пели, молились, а те, кто находился в соборе, подтвердили, что еще некоторое время Дева улыбалась людям и качала Младенца, ее губы двигались, как будто она пела колыбельную. Мадонна еще раз дала урок любви и всепрощения.

«Ты даешь нам веру и надежду,
Твои большие глаза, полные любви,
Твои большие глаза, полные мира,
Твои большие глаза, полные нежности,
Твои большие глаза, полные любви», —

поется в местной песенке.

Галисийские рецепты

Впервые я познакомилась с кухней Галисии в мадридском ресторанчике, он спрятался в подвале в буржуазном квартале у метро Диего де Леон. Ох, какую там подавали телятину по-галисийски!

По залу бегал официант – юный галисиец, сотворивший с помощью геля на голове что-то невообразимое, напоминающее знаменитый кок Элвиса Пресли, он развлекал посетителей, «держал марку» официанта столичного ресторана, а его сестра, простая деревенская девушка, старалась оставаться в тени.

– Позор семьи, – вздохнул полушутя-полусерьезно хозяин ресторанчика, пожилой грузный галисиец, присевший на минутку отдохнуть за наш столик. – Все рвется куда-то, – кивнул он на сына, – за границу уехать хочет. А мне б домой… скучаю по ветру с океана, – он встал и, уже уходя на кухню, обернулся и виновато развел руками: – Я вот тут… Так уж жизнь сложилась.

Потом я не раз ела прекрасные галисийские устрицы в модных мадридских барах, и знаменитого осьминога, и галисийскую телятину, но всегда вспоминала небольшой подвальчик, и пряные оливки домашнего посола, и пожилого повара-галисийца, тоскующего по соленому океанскому ветру.

Знаете, как его звали? Сеньор Мерлин. Задумаешься тут!

Мы пили белое галисийское «Альбариньо» с терпким вкусом, казалось, вобравшим в себя тот самый ветер с океана. Кроме него в Галисии производят неплохое «Рибейро» с фруктовым ароматом и цветочным привкусом, в области Риас Байшас – Нижней Галисии, а также приятные красные вина.

Интересно, что вкус сыра «Чантала» зависит от времени года. Даже специалисты признают, что зимой этот сыр вкуснее! Здесь делают сливочный сыр «Арсуа Уллоа», который вызревает в соленой воде с добавлением лаврового листа, а головки сыра «Себрейро» похожи на поварской колпак.

Сыр со смешным названием «Тетилья» (или сосок, благодаря его форме) имеет давнюю историю. Впервые о нем письменно упомянули в XVIII веке, когда некий Хуан Бермудес де Новоа, священник из Луго, сообщил об отправке своему господину, маркизу де Камараса, «двух беконов, одной коровьей ноги, полдюжины сыров», отдельно выделив три с половиной десятка «Тетильи», а еще три с половиной дюжины свиных языков. Все это, согласно письму, было «кратким выражением его любви». Через несколько месяцев из ответного письма стало известно, что больше всего маркизу понравился сыр «Тетилья», и священник

отправил еще две дюжины, извинившись, что из-за нехватки времени не смог собрать больше.

«Тетилья» – полутвердый кремовый сыр с редкими дырочками, который хорошо плавится, у него слегка лимонный вкус.

Дорада в соли, Dorada a la sal

Готовится очень просто. В то же время это нежнейшее и вкуснейшее блюдо.

Один из самых традиционных способов приготовления рыбы в Испании – это запекание ее в соли. Прежде всего так готовят дораду.

В Испании самой вкусной считается дорада (или морской лещ) – «дикая», пойманная в море. Дорада, разведенная промышленным способом, не такая вкусная, и размерами поменьше, но она значительно дешевле и тоже получается очень вкусной.

Рецепт рассчитан на рыбу весом 500–600 г.

Этот способ приготовления считается самым здоровым и полезным, сохраняющим ее вкус, без каких-либо добавок. Дорада содержит мало жира, в то же время эта рыба прекрасно украсит любой стол.

А надо нам только рыбу и соль и духовку!

Ингредиенты:

2 рыбины весом 500–600 г каждая, очищенные от внутренностей и плавников, но с чешуей, головой и хвостом

2 кг крупной морской соли

500 г мелкой морской соли

$^1/_3$ стакана воды

Разогреем духовку до 200°C.

В большой миске смешаем крупную и мелкую соль.

Теперь добавим воду, постоянно перемешивая, сначала половину воды, перемешивая пальцами, затем остальную часть. Перемешаем очень старательно.

Теперь приготовим слой соли на противне: осторожно насыпем соль, разравнивая ладонями. Слой должен быть однородным, примерно 1/2 см толщиной. Можно предварительно выстлать противень пергаментом или бумагой для запекания.

Уложим сверху рыбу. Осторожно покроем ее сверху оставшейся солью, придавливая пальцами, равномерно, очень мягко, не вдавливая.

Оставим часть головы (от глаз) открытой.

Поставим противень в духовку, убавим огонь и печем:

правильное соотношение 20 минут на 1 кг рыбы, то есть наши 600 г выпекаем примерно 15 минут. Духовку не открываем, чтобы не менялась температура.

Определяем готовность по глазам, для этого мы оставили открытой эту часть головы. Открыли через 15 минут духовку – глаз рыбы стал полностью белым, значит, можно вынимать из духовки.

Вынув противень, стараемся удалить соль очень быстро и осторожно, чтобы лишняя соль не попала в мясо. Очищаем, снимая с помощью ножа кожу рыбы. Она будет отходить очень легко.

В итоге мы получим нежнейшее мясо, приготовленное в собственном соку. Не бойтесь пересолить, рыба возьмет столько соли, сколько необходимо.

Ценность этого рецепта – в натуральности приготовления. Все советы положить внутрь лимон, розмарин и прочие травки или наполнители не используются в Испании.

Таким же образом готовится любая белая морская рыба.

На гарнир подаются либо овощное рагу, либо ломтики картофеля, приправленные домашним майонезом, либо вареный картофель, заправленный оливковым маслом и мелко нарезанной свежей петрушкой.

Маринованная скумбрия, Caballa en escabeche

Ингредиенты:

1 кг филе скумбрии
100 мл оливкового масла
70 г пшеничной муки
6 зубчиков чеснока
1 лимон
1 небольшая морковка
Небольшой кусочек стебля лука-порея
1 мандарин
100 мл белого винного уксуса
2 лавровых листа
Соль и черный перец по вкусу

Прежде всего – рыба должна быть свежей! Убираем все плавники и шипы скумбрии, нарезаем на кусочки-стейки.

Рыбу посолим и поперчим, присыпем мукой и чуть-чуть обжарим в сковороде на оливковом масле.

Вынем рыбу и обжарим в оставшемся масле нарезанный мелко чеснок, натертую на крупной терке морковь, нарезанный кружочками лук-порей.

Как только все протушилось до готовности, добавим рыбу, все

перемешаем и потушим еще 2–3 минуты, после чего добавим цедру одного лимона, натертую на крупной терке, и половинку мандарина, нарезанную на кусочки (без корочки), зальем смесью винного уксуса и оливкового масла (мы взяли его лишь немного для жарки) и добавим лавровый лист.

Тушим все вместе (если уксус с маслом не покрыли рыбу, то можно добавить воды) 15 минут. После того как рыба остыла, переложим ее в керамическую посуду и поставим в холодильник. Можно подавать на стол через 12 часов.

В холодильнике может храниться примерно неделю.

Хек в зеленом соусе, Merluza en sala verde

Это блюдо считается классикой в кухне Северной Испании и оттуда пришло в рестораны других регионов. Оно очень простое, главное, чтобы продукты были очень свежими, тогда все получится как надо.

Мне рассказали, что в некоторых домах в соус добавляют и моллюсков, и крутое яйцо, и зеленый горошек, и даже белую спаржу.

Классический рецепт следующий.

Ингредиенты:

1 большой кусок филе или 4 стейка хека – в этом рецепте должно получиться 4 кусочка рыбы

2 зубчика чеснока

1 пучок петрушки

1 большая луковица

1 лавровый лист

5–6 ст. л. оливкового масла

100 мл белого сухого вина

$^1/_2$ стакана любого бульона

1 ст. л. муки

Соль по вкусу

Мелко режем лук и чеснок, выкладываем их в глубокую сковороду с разогретым оливковым маслом. Масла должно быть много, чтобы покрыть им дно сковороды на полпальца.

До золотистого цвета обжариваем на среднем огне лук и чеснок и далее щедро посыпаем его мукой. Хорошенько все размешиваем, чтобы не оставалось комков муки, добавляем вино и бульон и на маленьком огне тушим все вместе 10 минут.

Ломтики хека подсаливаем, опускаем в соус. Мелко режем пучок петрушки и посыпаем им хек в сковороде. Теперь тушим до готовности рыбы, переворачивая кусочки в процессе готовки.

Подается горячим. Кусочки рыбы выкладывают на тарелку и

поливают соусом.

В Северной Испании хек в зеленом соусе считается блюдом для ужина! С ним подают простое сухое белое столовое вино. Вино с сильным вкусом забьет вкус соуса, в котором весь смысл блюда.

Главный здешний десерт – торт святого Иакова, или Tarta de Santiago, о котором я обещала рассказать.

Торт Святого Иакова, Tarta de Santiago

Торт украшается изображением креста святого Иакова, напоминающего меч.

Ингредиенты:

Для теста:

150 г муки

Соль

Цедра 1 лимона

1 яйцо

100 г сливочного масла

Для начинки:

250 г миндаля молотого без кожицы

200–250 г сахара

1 ч. л. корицы

4 яйца

Сахарная пудра

1 ст. л. ликера

Шаблон рыцарского креста, который продается в Галисии, но мы можем сделать любой рисунок

Муку смешиваем с солью, цедрой лимона, мягким сливочным маслом и яйцом.

Если тесто получилось очень густое, добавляем пару столовых ложек холодной воды.

Заворачиваем тесто в целлофан и кладем на 30 минут в холодильник.

Форму для запекания диаметром примерно 25 см застилаем пергаментом.

2/3 теста раскатываем, присыпав немного мукой. Выкладываем дно торта.

Из оставшегося теста раскатываем жгутик и формируем из него борт высотой 3–4 см.

Яйца взбиваем с сахаром, корицей и ликером, добавляем молотый миндаль, все перемешиваем. Начинка готова.

Выкладываем ее на корж. Ставим форму в разогретую до 175°C духовку и печем в течение 35–40 минут.

Достаем торт из духовки, даем остыть, вынимаем из формы, выкладываем на тарелку и через шаблон посыпаем сахарной пудрой.

Аккуратно удаляем шаблон, и торт готов!

Пиво в жаркий день

Однажды выставив в соцсети фотографию раков с бокалом пива, я подверглась просто-таки отлучению от числа приличных людей со стороны знакомых французов и итальянцев. Известные своим кулинарным шовинизмом, они заламывали руки с воплями о том, что только вино можно пить с речными раками, пиво – это кулинарное преступление. На что испанцы ехидно отвечали, что все в порядке и абсолютно правильно, и не надо портить вином такую прекрасную закуску к пиву!

Пиво в Испании подают очень холодным, что лишает его какого-либо вкуса, но утоляет жажду и охлаждает в жаркий день, кроме того, не дает забить еду вкусом и ароматом. Отсюда и традиционное пиво на аперитив, и даже как сопровождение еды.

Понятно, что Испания далека от списка стран, славящихся своим пивом. Тем более после баварского, бельгийского и чешского пива я все прочие и пивом-то с трудом назову. Тем не менее в одной из самых известных винных стран мира именно этот напиток очень популярен. Причем очень часто смесью различных вкусов: помнится, одно время вся Каталония пила вишневое пиво, на юге с удовольствием потребляли апельсиновое. Но я в обоих случаях – пас, и таких напитков категорически не признаю!

На самом деле история пива в Испании очень давняя, еще древние иберы употребляли напиток из ферментированных злаков, который римляне назвали «целией». Но те же римляне привнесли на Иберийский полуостров культуру винопития, и прародитель пива был забыт надолго. Тут сыграли свою роль и мавры, пиво варили лишь монахи в немногих северных монастырях, сначала из розмарина, затем из хмеля.

Пиво вернулось в Испанию с его популяризацией в XIX веке, когда чешский «Пилзнер» завоевал практически всю Европу. В начале XX века в Мадриде стали появляться первые пивные заводы, и хотя Испания никогда не появлялась в рейтингах стран-производителей пива, сегодня она, на удивление, входит в десятку крупнейших производителей пива в мире.

Не побоюсь сказать, что «una cerveza, por favor» – «одно пиво, пожалуйста» – это одна из первых, а порой и единственная фраза на испанском, которую быстро запоминает каждый турист.

Самым популярным пивом в Испании является Estrella Damm. Бренд был основан в 1866 году и является самым старым в Испании. Когда-то «гремел» андалусский завод «Крускампо» в Малаге, но затем он был продан корпорации «Хайникен», хотя

именно «Крускампо Гран Ресерва» – и такое бывает среди пива! – однажды завоевало престижную международную премию.

Пиво «Сан-Мигель» – наследник тех самых немногочисленных монашеских пивоварен. Утверждается, что варят его с 1516 года. Эта цифра даже включена в название, хотя ныне это обычное рядовое пиво.

Но я не случайно стала рассказывать о пиве в главе о Северной Испании.

Существует напиток, которым прекрасно утоляют жажду паломники на пути святого Иакова. Это «Клара». Напиток не имеет ничего общего ни с одноименной святой, ни с женским именем, название произошло от испанского слова «акларар» – осветлять. Дело в том, что «Клара» – это смесь пива с газированной водой и лимоном – цвет напитка в результате становится светлым. «Клара» популярна по всей стране.

В Испании существует множество способов попросить бокал пива, и «уна сервеса пор фавор» ничего не скажет бармену о ваших предпочтениях.

Давайте просить бокал пива правильно!

В первую очередь здесь используют слово «caña» – канья. В буквальном переводе – «Una caña, por favor» это «Трость, пожалуйста». Пиво не подают, его бросают, выбрасывают! «Кинь пару тростей», – скажет испанец в баре.

Если вам хочется пива в бокале поменьше, чем стандартные пол-литра, то и в этом случае у испанцев есть свои слова. В Стране Басков придется просить «Сурито», в Риохе – «Корто» или короткое, а в Арагоне – вообще «Пенальти».

Ну, а если вам очень хочется пить в жаркий день, то придется просить большой литровый бокал – «Тубо»!

Неудивительно, что в стране, где производят и пьют такое количество пива, существуют рецепты приготовления в нем различных блюд.

Курица в пиве, Pollo a la cerveza
Ингредиенты для 4 порций:
8 куриных бедер
2 зубчика чеснока
2 луковицы
4 морковки
1 сладкий красный перец
Щепотка сушеного тимьяна и розмарина
2 лавровых листа
1 л светлого пива
2 ст. л. муки
Горсть рубленой свежей петрушки
Оливковое масло
Соль и перец

В глубокой сковороде нагреваем немного оливкового масла, обжариваем бедрышки до золотистой корочки около 3–4 минут. Вынимаем курицу и откладываем.

В сковороде обжариваем мелко нарезанный чеснок, лук и красный перец. Добавляем нарезанную тонкими кружочками морковь и тушим все вместе около 10 минут.

Добавляем муку, все хорошенько перемешиваем и тушим на слабом огне 2 минуты. Мука загустит соус и придаст ему еще больше хлебного оттенка во вкусе.

Теперь возвращаем в сковороду курицу, посыпаем травками, солим, перчим и добавляем лавровый лист и пиво.

Убавляем огонь и тушим на медленном огне в течение примерно 40 минут, до готовности курицы. Должен получиться густой насыщенный соус.

Если вам захочется более яркого вкуса, то можно взять темное пиво вместо светлого.

Таким же образом готовят говядину и козлятину.

Истории двух Кастилий

Где привязать осла в Сеговии

Вот и пришло время окунуться в «настоящую Испанию», в ее сердце – Кастилию.

Если вы любите рыцарские замки из детских книжек, если вы зачитывались историями рыцарей – то вам в Сеговию.

Добро пожаловать в Кастилию-Леон!

Сеговия – теплый старый город на фоне заснеженных верхушек далеких гор, с громадным собором, где хранится прекрасная коллекция старинных гобеленов и картин. Мне этот город всегда кажется золотым, засыпанным осенней листвой или согретым весенним солнце.

– Я одену тебя в золотые краски Сеговии, – сказал герой какой-то испанской книжки. Именно так – золотые краски.

Это место не обошли вниманием ни римляне, построившие здесь огромный акведук, к которому теперь прижимаются небольшие домики, ни вестготы, ни арабы, превратившие город в крепость.

В 1985 году город был включен в перечень особо важных мировых памятников культурного наследия человечества ЮНЕСКО.

Сеговия была основана племенами кельтиберов около 3 тысяч лет назад и завоевана римлянами в 80 г. до н. э. Впоследствии каждая эпоха оставила в этом городе свой след: романские и готические церкви, крепостные стены, исторический центр, узкие улочки которого отражают смешение христианской, еврейской и мусульманской культур, дворцы и монастыри разных эпох и стилей.

Самым известным памятником Сеговии является римский акведук, построенный во второй половине II – начале I в. до н. э. при императорах Веспасиане и Траяне. Акведук имеет 166 арок и сложен из гранитных блоков без какого-либо цементирующего раствора. Это самый длинный древнеримский акведук, сохранившийся в Западной Европе. Длина его 728 м, высота 28 м, и он является наземным отрезком многокилометрового водопровода.

После освобождения города от мавританского владычества королева Изабелла короновалась на царствование именно в Сеговии. Здесь находились дворы королей Хуана II и Энрике IV, именно им город обязан своим великолепием.

Сохранившаяся атмосфера былых времен, прекрасные памятники, многочисленные церкви, старинные фонтаны и внутренние дворики заставляют приезжать снова и снова, с

удовольствием бродить по светлому и теплому, интеллигентному и очень аристократическому городу.

Сеговия, наряду с Толедо, – один из моих любимых городов Испании.

Процветание длилось недолго: король Карл V не любил аристократию Сеговии и потерял интерес к городу. Лишь с приходом к власти в XVIII веке династии Бурбонов Сеговия вновь обрела королевское величие. До сих пор она считается символом испанского дворянства.

Кафедральный собор Сеговии – одно из самых величественных готических строений Испании. Возведение собора началось в 1520 году, а его освящение состоялось в 1768 году.

Замок Алькасар в различные периоды служил военным укреплением, резиденцией королей Кастилии, государственной тюрьмой, артиллерийским училищем, пока в 1953 году не стал музеем.

Алькасар похож на средневековую крепость, хотя он достаточно нов – после пожара 1828 года был серьезно реконструирован и отремонтирован. Расположенная на окраине города, крепость имеет много подземных помещений и секретных проходов, которые достигают реки и связаны с другими дворцами города. И сегодня продолжаются исследования его секретов.

Несмотря на то что троны католических королей и антураж королевского зала изготовлены в начале XX века, выглядит все очень аутентично. А вот в оружейном зале собраны настоящие доспехи.

В одной из башен король Кастилии Альфонсо X, правивший в XIII веке, устроил обсерваторию и наблюдал за звездами. Прозванный Мудрым, или Альфонсо Астрономом, король не только управлял своими землями, но и составил астрономические таблицы и свод законов «Семь разделов права», переводил труды с арабского на кастильский и создал первые серьезные работы по истории Испании.

Альфонсо X всегда казался мне немного романтиком, ведь только романтиков притягивает звездное небо. И я угадала! До сих пор спорят об авторстве «Кантиг (песен) о Деве Марии», хотя подтверждено, что 8 из собранных в сборнике песен сочинил сам король, и он сам на галисийско-португальском диалекте провозгласил себя трубадуром: «quero seer oy mais seu trobador».

Рыцарем печального образа прозвали литературного героя Дон Кихота. Рыцарем бледной луны был король Альфонсо Мудрый…

С центрального балкона королевского зала Алькасара виден крест на каменном полу. Появился он не случайно, в XIV веке инфант Педро де Кастилья, сын короля Энрике II, поскользнулся и упал с балкона. Испуганная служанка бросилась за ребенком, но было уже поздно. На месте падения 12-летнего инфанта теперь находится крест.

Алькасар Сеговии – книжно-киношный классический рыцарский замок с башнями, оружейным и тронным залами. Со стен между старинных зубцов открывается вид на пыльную дорогу, вьющуюся среди степей, разбросанные за городом церкви и маленькие сельские домики. Ничего не изменилось за века в этой картине, кажется, что еще миг, и появится отряд рыцарей на боевых конях, заклубится пыль под копытами!

– Когда ты снова приедешь в Сеговию, знай, что здесь у тебя есть место, где привязать своего осла, – старинной поговоркой о гостеприимстве порадовал меня однажды житель Сеговии во множестве поколений одной семьи, маркиз де Айяла.

В городке Ла-Гранха-де-Сан-Ильдефонсо, в 11 км от Сеговии, расположен дворец, построенный в XVIII веке по приказу короля Филиппа V. Во дворце собрана интереснейшая коллекция ковров, а вокруг разбит сад с фонтанами и скульптурами по образу и подобию Версаля во Франции. Для любителей загородных парков и небольших дворцов – это идеальное место для посещения, из Сеговии сюда легко добраться на автобусе.

Сама Ла-Гранха такая же старая, как и дворец. Это приятный маленький городок, в котором есть несколько маленьких симпатичных отелей и даже отель-парадор. Здесь всего пять тысяч жителей, но, как всегда в Испании, много баров и ресторанчиков.

Дворец Ла-Гранха у Сеговии

В тот осенний день, когда я впервые увидела Ла-Гранху, желтые листья купались в лужах после ночного дождя, и под осенним солнцем все было ярким, теплым, душевным. Мокрые булыжные мостовые, светлые стены домов и желтые листья сияли в прохладных, совсем уже не летних лучах. Парк и дворец были пусты. Получилась очень камерная и душевная прогулка.

В 1450 году король Энрике IV Кастильский построил здесь небольшой скит, посвященный архиепископу Сан-Ильдефонсо. Тогда король избежал опасности, охотясь в горах Вальсен. В 1477 году скит и прилегающие земли были подарены католическими королями (Изабеллой и Фердинандом) монахам ближайшего монастыря. В середине XVII века монахи расширили владения, пристроив рядом ферму.

Прошло 200 лет, и охотясь в этих местах, король Фелипе V проникся красотой местности и решил построить загородный дворец, охотничий домик, по примеру своего дедушки, которым был, кстати, Людовик XIV. А охотничьим дворцом Людовика должен был стать, если помните, Версаль!

У Фелипе V была идея «уйти на пенсию» – любят это дело испанские короли! – и поселиться в Ла-Гранхе, отрекшись от престола в пользу сына, Луиса I, так что строился дворец основательно. Король реализовал свой план, но смерть сына в 1724 году вернула его на трон.

Вторая жена Фелипе, Исабель де Фарнесио, как раз и заложила дворцовые сады, любоваться которыми приезжают туристы.

Работы по созданию дворца начались в 1721 году, под руководством архитектора Теодоро Ардеманса.

Сады были разбиты скульптором Ренато Карльером и Эстебаном Боутелоу, «Большим Садовником». Конечно, у садов есть много общего с садами Версаля. Но есть и собственный стиль, свое лицо этого места. И окружение замечательное, покрытые лесом холмы и горы, и густые деревья в самом парке.

В садах создано 22 фонтана со скульптурами – мифологическими персонажами. Среди них Аполлон и Диана, олицетворяющие солнце и луну.

Много интересных историй с давних времен рассказывают в Сеговии. Например, вот такая история произошла во времена правления Фердинанда III.

Жила в Сеговии молодая девушка по имени Эстер. Была она еврейкой, которую очень привлекало христианство. Она уже

готова была креститься.

Но ортодоксальные евреи не могли допустить такого!

Они нашли фальшивых свидетелей, жену некоего дворянина, и еще несколько человек, которые обвинили девушку в прелюбодеянии – связи с мужем этой женщины.

По еврейскому закону наказывался этот грех смертью. Девушку взяли под стражу и отвезли на ближайшие скалы, чтобы сбросить со скалы.

Эстер доверила свою судьбу Пресвятой Деве, и когда ее сбросили со скалы, появились голуби, смягчившие ее падение, и приземлилась девушка без единой царапины.

Чудо привело к строительству церкви на этом месте, и церковь получила имя Марии дель Сальто, «Марии Прыгающей».

Самая известная легенда Сеговии, конечно, связана с акведуком. Согласно легенде, акведук был построен не римлянами, а… ленью!

Некая девушка работала водоносом, и ей ужасно надоело таскать кувшины с водой по крутым улочкам Сеговии.

И тогда девушка заключила договор с дьяволом, она готова была продать свою душу, если вода будет поступать прямо к порогу ее дома. Но дьявол должен был сделать это за одну ночь, до того момента, как пропоет первый петух.

Почти сразу девушка осознала, что натворила, она побежала в церковь и стала исступленно молиться, чтобы желание ее не сбылось.

Всю ночь дьявол строил акведук. Разразилась сильная гроза. Но молитвы девушки были услышаны, и в тот момент, когда дьяволу осталось положить последний камень, вдруг, до срока, пропел петух.

Так дьявол и не завершил свою работу.

Девушка повинилась перед жителями Сеговии в том, что она чуть не натворила. Жители во главе со священником пошли к акведуку со святой водой и окропили его, чтобы пропал стоявший в воздухе запах серы, после чего с радостью приняли, как говорится в легенде, «новый облик города».

Говорят, что никто не может сосчитать, сколько арок у акведука, все сбиваются и обсчитываются! Даже путеводители и справочники дают разное число.

А на камнях акведука видны вмятины – это следы пальцев дьявола, цеплявшегося за камни при первом крике петуха.

Знаменитая в Сеговии гора называется в народе «La mujer muerta» – мертвая женщина.

В давние времена эта женщина была женой главы рода,

жившего в этой местности.

У женщины было двое красивых сыновей. После смерти отца началась между ними война за право занять его место. Женщина, не в силах помешать братоубийственной войне, предложила богам свою жизнь в обмен на прекращение вражды.

Когда братья встретились на решающий поединок, началась снежная буря, которая помешала им, а когда ветер стих, все увидели на месте равнины гору, а на вершине – силуэт женщины, покрытый снегом. Так приняли боги ее жертвоприношение.

Говорят, что каждый вечер, перед тем как опустится ночная мгла, прилетают к горе два облачка – два ребенка, которые целуют на ночь свою мать.

А еще в Сеговии есть улица Смерти и Жизни – Calle de Muerte y Vida.

В давние времена некий человек был несправедливо обвинен в измене. Когда его вели по городу в тюрьму, одна женщина высунулась из окна, обвинила арестанта во всех возможных грехах и бросила тюремщикам веревку, требуя смертной казни. Возможно, он просто не ответил взаимностью – страшна месть отвергнутой женщины!

Справедливость – бывает и такое – восторжествовала. Мужчину оправдали. Дом тот уже снесен, но окно сохранилось, его поместили в музей. А улица называется с тех пор улицей Смерти и Жизни.

Интересно, почему призраки испанских замков так любят замки-отели? Наверное, скучно древним идальго бренчать костями в пустых коридорах, хочется народ поразвлекать. А может, старые дома и замки хранят частичку своих жильцов. Пусть замок превратился в отель, тени прежних владельцев продолжают скользить по нему.

Помните привидение из отеля-парадора Кардоны? Нечто подобное есть и в Кастилии. Замок Буэн Амор в местечке Топас рядом с Саламанкой уже давно превратился в популярный отель. В 1931 году здание вошло в перечень объектов культурного наследия Испании.

Настоящее название замка – замок де Виллануэва де Каньедо, или замок де Фонсека.

У замка, возникшего на руинах крепости XI века, было много знаменитых владельцев. Достаточно упомянуть, что какое-то время он принадлежал католическим королям Изабелле и Фердинанду, епископу Алонсо де Фонсека, затем его двоюродному брату епископу Куэнки и Авилы Альфонсо де

Фонсека и Кихада.

Свое название – Buen Amor – замок получил из-за случившегося романа между двумя известными в те времена личностями, Алонсо де Фонсека и Марией де Уллоа, любовь затянулась надолго, у пары родилось двое детей, и замок стал их домом.

Прошли века… Но и сегодня служащие отеля жалуются на неожиданно пронизывающий могильный холод, странные звонки телефонов с молчанием на том конце провода, звуки и шумы в ночи, мешающие спать постояльцам… До сих пор, говорят, в помещениях бывших конюшен раздаются звонки – архиепископ Фонсека, видимо, просит приготовить ему лошадь. А дама, одетая в белое и похожая на Марию де Уллоа, бродит по коридорам…

Некоторые постояльцы даже оставляют в книге отзывов записи о таких встречах! Может быть, недосказанной осталась та старая история, не прожита до конца любовь, а может быть, призрачная донья Мария просто ждет своего призрачного епископа из его дальних поездок?

Тапас и бобы с таинствами

Испанские бары удивят неподготовленного путешественника, оглушат и даже могут вызвать подозрение в антисанитарии.

Во-первых, все кричат, да так, что с непривычки в этом грохоте голосов может разболеться голова; во-вторых, в традиционных барах принято бросать на пол зубочистки и салфетки, а то и оливковые косточки. А уж если это бар в Северной Испании, где наливают традиционный сидр, то можно еще и вымокнуть в сидре с головы до ног, тут все зависит от мастерства бармена, который тугой струей с большого расстояния будет наливать сидр в бокал.

Кстати, если доведется вам спросить бокальчик сидра в северном баре, не забудьте оставить недопитый глоток, как свидетельство того, что человек вы не жадный и всегда готовы поделиться с ближним!

Это касается именно баров, в ресторанах все благопристойно, а в дорогих еще и тихо. Ну, почти!

Тапас-бары – это испанская традиция. Вечерами компании переходят из бара в бар, чтобы пообщаться, выпить по бокалу вина или пива под тарелочку закусок. Различные закуски выставляются на стойке бара, и, заказав бокал, посетитель просто кладет несколько закусок на свою тарелку.

Лучшие тапас-бары, по общему признанию, в Мадриде и Аликанте.

Закуски можно заказать и за столиком – тут их придется оплачивать, это могут быть орешки, оливки, картофель, мидии, различные бутербродики, трудно даже сказать, что не входит в категорию таких «мелких» закусочек к вину или пиву.

В XIII столетии король Кастилии Альфонсо X, тот самый, который любил наблюдать за звездами и сочинять песни, подписал указ, согласно которому к каждому алкогольному напитку бесплатно подавались закуски, чтобы солдаты и местное население не пьянело и не было беспорядков. Изначально закуски клали на бокал вина, отчего и появилось название «tapa» или «крышка», тапас – это множественное число. Владельцы трактиров в целях экономии подавали маленькими порциями простые закуски, а кроме того, такие «крышечки» уберегали напитки от мух.

Кастильские бары

По другой версии король любил приложиться к стаканчику, и чтобы вино не влияло на разум при исполнении королевских обязанностей, придумали подавать с каждым бокалом немного закусок, потом этот обычай распространился по всей стране. Не зря получил Альфонсо X прозвище Мудрый!

Кроме «тапас» существуют еще и «пинчос». Это маленькие бутербродики, сколотые шпажкой с тем, что на них подается. Пинчос более северный вид закусок, традиционно они подаются с морепродуктами, и порой эти крохотные бутербродики очень изысканны.

Историческое отличие заключается в том, что тапас всегда были бесплатной закуской, а за пинчос в трактире надо было платить.

Но не будем забывать и о маврах, по одной из версий, которую не очень любят в Испании: традиция тапас пришла именно с маврами, потому что подача множества мелких закусок – это чисто восточная традиция.

Маринованные анчоусы, креветки с чесноком, ломтики хамона или чоризо, кусочки различного сыра, ломтики картофеля, приготовленного разными способами, оливки, нарезанная кусочками тортилья, маринованные зеленые перчики, крокеты, начиненные креветками и жаренные во фритюре, даже «русский салат», как называют в Европе один из вариантов

знакомого нам «оливье», на маленьких кусочках хлеба, – этот список закусок можно продолжать до бесконечности.

А теперь неожиданное: вопреки бытующему мнению, хотя мы давно привыкли называть их так даже в кулинарных книгах, тапас – это не сами закуски, это манера есть!

Среди традиционных рецептов Кастилии-Леона:

«Важный» картофель, Patatas a la importancia

Рецепт «важного» картофеля – один из самых традиционных кастильских рецептов. Картофель здесь – не гарнир, а самостоятельное блюдо.

Ингредиенты для 4 человек:

800 г картофеля
2 яйца
мука
100 г лука
2 зубчика чеснока
45 мл оливкового масла
150 мл белого вина
0,5 г шафрана (куркума)
500 мл бульона (любого)
Свежая петрушка
Соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Очищаем, моем и нарезаем картофель кружками толщиной примерно 1 см. Подсаливаем и перчим по вкусу. Разбиваем яйца в миску, взбиваем, в другую миску насыпаем муку. Каждый кусочек обваливаем в муке, потом обмакиваем в яйца – хорошенько обмакиваем, чтобы со всех сторон хорошо яйцом пропитались, – и обжариваем в кипящем масле до золотистой корочки. Осторожно, чтобы сохранить форму, выкладываем на бумагу.

В ступке раздавливаем чеснок, добавляем две паутинки шафрана (или щепотку куркумы), мелко нарезанную петрушку, подсаливаем. Мелко режем лук, обжариваем его в 3 столовых ложках масла в глубокой сковороде или кастрюле, добавляем столовую ложку муки и быстро несколько раз перемешиваем. Добавляем из ступки нашу смесь, снова перемешиваем, вливаем вино и все вместе тушим около 2 минут.

Теперь вливаем немного бульона и осторожно опускаем в смесь наши ломтики картофеля. Поливаем бульоном и опускаем следующий ряд. В итоге все должно быть слегка покрыто бульоном.

Закрываем крышкой и оставляем на 15–20 минут на медленном огне.

Перед подачей посыпаем свежемолотым перцем и петрушкой.

Это блюдо едят горячим, только приготовленным. По традиции гости уже за столом и ждут, когда хозяйка внесет блюдо прямо в кастрюле и за столом «важный» картофель будет разложен по тарелкам.

Кастильский суп, Sopa castellana

Для этого блюда нужно совсем немного продуктов, скажет любая испанка: зачерствевший белый хлеб, замороженные хозяйкой кубики бульона из морозильника, яйца и чеснок. Блюдо готовится за 20 минут и, конечно, имеет религиозную подоплеку: оно прекрасно подходит для Великого поста и Страстной недели.

Иногда в кастильский суп кладут кусочки колбасы чоризо или ветчины, или хамона, а то и сушеную треску.

Базовый рецепт следующий.

Ингредиенты для 3 человек:

3 зубчики чеснока

200 г черствого хлеба

3 яйца

700 мл говяжьего бульона

1 ст. л. сладкой паприки

10 мл оливкового масла

Соль по вкусу

Обжарим целые зубчики чеснока в глубокой сковороде в предварительно разогретом оливковом масле на слабом огне.

Как только чесночные зубчики подрумянятся, нарежем хлеб на кусочки одинакового размера, либо кубиками, либо ломтиками, и добавим его в сковороду. Перемешиваем так, чтобы весь хлеб пропитался маслом. Добавляем паприку, снова перемешиваем и заливаем бульоном. Делаем сильный огонь, как только начинает кипеть, убавляем до среднего и оставляем готовиться в течение десяти минут.

Теперь снимаем сковороду с огня, подсаливаем получившийся густой суп. Взбиваем отдельно яйца и выливаем их в суп, сразу помешивая вилкой так, чтобы получались яичные нити. Подаем сразу, горячим.

Бобы из Ла-Гранхи с их таинствами, Judiones de La Granja con sus sacramentos

Для этого блюда положено брать фасоль «Ла-Гранха», самую маслянистую из всех испанских сортов. Но готовят его и из любой другой белой фасоли, главное, чтобы фасоль была очень крупной. Это традиционное блюдо Сеговии.

Ингредиенты для 6 человек:
500 г фасоли
100–150 г свиной грудинки
Небольшая кровяная колбаска
Небольшая копченая колбаска, из мягких, типа краковской
Лавровый лист
1 небольшая луковица
6 горошин крупного черного перца

Замачиваем фасоль заранее на ночь в большом количестве воды. Крупная фасоль очень хорошо вбирает воду, поэтому воды надо реально много, чтобы утром не увидеть высохшую потрескавшуюся фасоль.

Сливаем воду, укладываем фасоль в кастрюлю и ставим на средний огонь, заливаем водой так, чтобы покрыть всю фасоль и еще на 5 см выше. Кладем целую луковицу, лавровый лист и оставляем на медленном огне около 2–3 часов, в зависимости от готовности фасоли. В процессе можно доливать горячую кипяченую воду, если вода будет выкипать. К концу варки вода должна буквально на 2 пальца покрывать фасоль.

Отдельно отвариваем обе колбаски так, чтобы сохранить целостность: примерно 30 минут на медленном огне, чтобы ушел лишний жир, с черным перцем.

Грудинку обжариваем на сковороде, нарезав поперек крупными кусками.

Как только фасоль дошла до готовности, опускаем в кастрюлю колбаску, разрезанную на 2–3 части, и грудинку, подсаливаем по вкусу и варим все вместе еще минут 10–15.

Подаем как второе блюдо.

Считается, что это название пришло из древности. Странное название связано с приготовлением. Все блюда типа рагу только на первый взгляд легко готовить. Чтобы блюдо со множеством ингредиентов оказалось вкусным, важно научиться соблюдать пропорции продуктов, готовить каждый из них нужное время, что-то добавлять сразу, что-то обжаривать отдельно. И как верующий, соблюдая каноны и проходя церковные таинства, становится настоящим христианином, так и повар, соблюдая все правила и ритуалы, становится настоящим кулинаром.

Думаю, что искусство повара, маленькие секреты, которые хранит каждая хозяйка, каждый кулинар, это действительно священнодействие над котелком или сковородой, и не только в случае кастильского бобового рагу!

Olia podrida, или олью подриду, писатель Кальдерон де ла

Барка назвал «принцессой всех косидо». Нет ничего более кастильского, чем олья, вторят писателю специалисты по испанской кухне.

Это очень старое блюдо, не избежавшее упоминания в романе Сервантеса. «Гнилой горшок», в буквальном переводе блюдо имеет и другое название – «рагу, приготовленное на медленном огне».

На самом деле ничего гнилого здесь нет, хотя некоторые историки кухни умудрились даже предположить, что готовилось это блюдо из подпорченного мяса. Это не так! Название возникло из трансформации старого первоначального имени это блюда – poderida (могущественная), которое почему-то по прошествии столетий превратилось в podrida (гнилой), и так и осталось. Впервые в кулинарных книгах олья появилась в XVI веке, в сборнике рецептов Бартоломео Скакки, повара нескольких римских пап.

«Похоже, что в той большой миске, над которой клубится пар, находится олья подрида, и, поскольку в подобных ольях подридах содержится такое многообразие съестного, я наверняка найду себе там что-то такое, что мне понравится и пойдет на пользу», – радовался Санчо Панса. О девяти родах мяса и девяти родах трав в олье пишет и Фейхтвангер («Гойя, или Тяжкий путь познания»).

В общих словах олья подрида готовится так.

Замачивается на ночь красная фасоль, затем берутся в равных частях несколько видов мяса: говядина на косточке, свиные ребрышки, баранина, немного телятины, копченый бекон.

Мясо заливается холодной водой и варится примерно 30 минут, после чего в кастрюлю (конечно же в глиняный горшок!) добавляются размягченная фасоль, нарезанные небольшими кубиками морковь и репчатый лук, чеснок. Варится еще полчаса, после чего в блюдо добавляют нарезанные помидоры без кожицы и оставляют на небольшом огне еще минут на 20. Извлекают мясо, отделяют его от костей и возвращают в кастрюлю вместе с одним из главных ингредиентов – нарезанными на крупные ломтики острыми испанскими колбасками морсилья и чоризо. Солят по вкусу, добавляют зелень, оливковое масло и ставят еще минут на 10–15 в предварительно разогретую духовку. После этого олья подрида должна «настояться» на столе минут 15. Подается к столу, посыпанная острым тертым сыром.

Но я не буду указывать количество ингредиентов, хотя в интернете можно найти множество рецептов ольи, в том числе из российских продуктов, в этом нет смысла: без морсильи,

«правильных» чоризо, испанского окорока готовить это блюдо бессмысленно, вкуса настоящей ольи не получится.

Пожалуй, в каждом кастильском ресторане, хоть море совсем не близко, вам предложат традиционную горячую закуску из мелких креветок в оливковом масле с большим количеством чеснока, gambas al ajillo, или креветки в чесноке.

«Аль ахийо» – блюдо очень вкусное. Я предпочитаю «а ла планча», или «на утюге» (то есть на гриле).

– Ой, – сказал однажды молодой повар мадридского ресторанчика на пару столиков, – простите, я их слишком отутюжил, пойду переделывать!

Тогда я и узнала, что на утюге – значит на гриле, а в тот момент никак не могла понять связь креветок с утюгом.

Креветкам «аль ахийо» утюг не нужен, их подают в маленьких керамических мисочках-сковородочках без ручки. Жарятся они практически мгновенно.

Креветки в чесночном масле, Gambas al ajillo

Ингредиенты:

5 ст. л. оливкового масла

2–3 мелко нарезанных зубчика чеснока

Маленький красный перчик (я беру два отрезанных кружочка от маленького перчика, иначе слишком остро)

1 ч. л. мелко нарезанной петрушки

Горсть очищенных креветок

Наливаем на сковороду оливковое масло, высыпаем чеснок и перчик, обжариваем до золотистости чеснока, кладем туда же петрушку и креветки. Креветки должны плавать в масле. Жарим буквально 2–3 минуты. Выкладываем в керамические мисочки и подаем с обжаренным хлебом и лимоном.

Испанские гранды

Седло одних делает благородными рыцарями, других – просто наездниками.

Мигель де Сервантес

Одна из интересных особенностей Испании – церемонии испанской аристократии. Это неотъемлемая часть жизни страны, которая официально называется королевством и, в отличие от соседних стран – Франции, Италии, Португалии, – здесь все титулы по-прежнему действительны.

В Испании официально существуют титулы герцога, маркиза, графа, виконта, барона. Титул принца, который соответствует некогда существовавшему российскому титулу «князя» или «великого князя», принадлежит лишь наследнику престола.

Первые герцоги и графы появились в Испании в начале XIV столетия во времена Реконкисты – освобождения страны от мавров. Ими стали приближенные короля Альфонсо XI, отличившиеся в борьбе с захватчиками. Чуть позже появился титул маркиза, а виконты и бароны – это уже продукт XVIII столетия.

Есть в Испании и особый титул, которого нет ни в одной другой стране. Речь идет о «грандах», верхушке испанского дворянства. Этот титул ввел в XVI веке король Карл V, ставший впоследствии императором, главой Священной Римской империи.

Грандом (великим) мог стать любой дворянин, независимо от титула. Всего в Испании насчитывается 2720 титулованных особ, из них лишь около 400 являются грандами. Титул гранда принадлежит лишь 12 семьям, эти 400 человек являются различными ветвями этих семей. Это почетный титул, показывающий принадлежность к высшей знати, в отличие от более низших идальго или кабальеро, который дает своему владельцу практически неограниченную власть и привилегии, хотя и множество обязанностей. Лишь королева Изабелла смогла немного ограничить власть грандов.

Гранды делились на три группы:

Говорившие с королем и получавшие его ответы с покрытой головой (гранды 1-го класса).

Те, кто обращался к нему с непокрытой головой, но надевал шляпы, чтобы услышать его ответ (гранды 2-го класса).

Ожидавшие королевского разрешения, прежде чем покрыть

голову (гранды 3-го класса).

Все гранды обращались к королю mi Primo (мой кузен), остальная знать – mi Pariente (мой родственник).

Вот такие «тайны мадридского двора». По секрету: обращение «кузен» к монарху со стороны гранда в ходу до сих пор!

До своей недавней кончины обладательницей самого большого количества титулов в стране и во всем мире являлась герцогиня де Альба. У нее было 45 титулов, в том числе герцогские, маркизские, графские и так далее. Герцогский дом Альбы существует с первой половины XV столетия.

Нынешние Альба не имеют никакого отношения ни к известному персонажу XVII века герцогу Альбе, ни к знаменитой Каэтане де Альба, которую мы знаем по картинам Гойи.

В начале XIX века род Альба прервался, и все его титулы были переданы английскому благородному роду Фитц-Джеймс-Стюарт, наследницей которого и являлась последняя герцогиня Альба. Теперь наследником стал ее старший, тоже весьма немолодой, сын.

Соперничают в известности и славе с домом Альба герцоги Осуна, Мединасели, Медина-Седонья.

Все они относятся к андалусским дворянам – самым богатым в Испании. После Реконкисты в конце XV столетия им достались отвоеванные у мусульман земли, которые находятся в фамильной собственности по сей день.

До сих пор представители наиболее знатных семей, в первую очередь грандов, имеют такие длинные фамилии, что их не только запомнить, но и выговорить трудно.

Мне посчастливилось подружиться с замечательным человеком, интеллигентным, открытым, обаятельным, в то же время полным достоинства и гордости за своих предков, за свою семью, с честью несущим обязанности, которые возлагает на него титул.

Признаюсь – он немало потрудился, пока я писала эту книгу: спорил, отстаивал один рецепт и предлагал убрать другой, отправляя мне отснятые страницы старых книг и ссылки по истории испанской кухни, делился легендами своих родных мест. Благодаря ему повара присаживались за наш столик, рассказывали истории одних блюд и до тонкостей объясняли, как готовить другие, а настоятели старых соборов приглашали на чашечку кофе.

У него множество титулов, а фамилия вобрала в себя имена великих испанских родов, его предков, среди которых были короли Наварры: Фонтес де Альборнос и Энрикес де Наварра, герцог де Пиноэрмосо, Бехар, Луна, Хибралеон, Серда, граф де

Перельяда, граф де Айяла, маркиз де Торе-Пачего, маркиз Ордоньо, маркиз Вилларес. Уффф, вроде никого не забыла!

Испанская знать – одна из наиболее закрытых в Европе, большинство простых испанцев, не говоря уже о туристах, никогда в своей жизни не сталкивались с представителями высшей аристократии. Они видят только наглухо закрытые ворота замков и дворцов, обнесенные высокими стенами. В отличие от французских и итальянских семей, испанские частные дворцы не превращаются в отели и их комнаты не сдаются.

Для женитьбы гранда необходимо личное разрешение-одобрение короля. Для прочих аристократов, будь они хоть маркизами, хоть графами, все гораздо проще.

В своем кругу испанская знать устраивает приемы и праздники, проводит закрытые для посторонних глаз церемонии.

Существует несколько братств, обществ, объединяющих аристократов, например, братство религиозной аристократии или рыцарские общества, «маэстрансас де кабаллерия».

Они были созданы уже в современном мире. Это сообщества по территориальной принадлежности, имеющие официальный статус, например, Маэстранса Реаль де Севилья. Существуют строгие правила и торжественные ритуалы для вступления в общества (изначально идея пришла от королевского двора), чтобы позволить аристократам сохранять хоть в каком-то виде традиции рыцарства, носить оружие.

Одно из серьезных обществ, с интересными церемониями (мы бы назвали его дворянским собранием), с очень строгими правилами вступления – это Реаль Куэрпо де ла Ноблеса. Королевский корпус аристократии, история которого началась в 1648 году. Его называют корпорацией аристократов или братством, суть не меняется. Вступая в корпус, аристократы приносят клятву на Библии. Члены корпуса носят на церемонии особые мантии.

Клятва звучит примерно так:

«Продолжать, со стойкостью и великодушием, добродетели и ценности рыцарства, хранить верность корпусу, моим братьям в мантиях, Королю и Испании, нашей Родине, ковавшей свою историю на протяжении веков».

Вступление в королевский корпус аристократии – очень серьезное событие для каждого, это особо торжественный день. В прочие важные дни в белых плащах с красными крестами, со шпагами выступают члены корпуса впереди колонны жителей своего города на всех важных городских праздниках. Дамы традиционно одеты в черное, с черными кружевными мантильями в высоких прическах.

Я читала пару раз байки об умирающих от голода обнищавших потомках древних родов, которые считали, что лучше умереть в нищете, чем работать, ведь истинный идальго не может себе этого позволить.

Может, так и было, но у меня перед глазами другой пример. 80-летний отец моего каталонского знакомого, несмотря на жару, всегда был одет в безупречный темный костюм с безупречной белой рубашкой, потому что истинный идальго не может позволить себе иного. Так и умер дон Ларроса Диас: прилег на диван для послеобеденного отдыха – сиесты, со стрелками на идеально отутюженных брюках…

А мы отвлечемся от грандов и попробуем приготовить кастильскую кальдерету.

Кастильская кальдерета, caldereta a la castellana

Ингредиенты:

1 кг баранины

1 небольшой кусочек печенки (если нет бараньей, подойдет говяжья) – чуть поменьше ладони

100 мл оливкового масла

1 стручок красного перца

5–6 зубчиков чеснока

Черный перец горошком

Немного красного перца порошком (или паприки – если есть)

$^1/_2$ стакана красного сухого вина

Соль по вкусу

Как и в итальянской кухне, для придания мясу более глубокого вкуса используется печенка, только в мясных соусах Италии идет куриная, здесь же печенка должна быть мясная.

Подогреваем в глубокой сковороде масло, обжариваем в нем 2 зубчика чеснока и вынимаем их (не выбрасываем).

В сковороду кладем мясо, нарезанное мелкими кусками, слегка посыпаем красным перцем и обжариваем до золотистого цвета.

Добавляем вино и тушим, пока вино не выпарится. Можно подлить немного кипяченой воды, но соус должен быть густым!

Отдельно на оливковом масле обжариваем оставшиеся зубчики чеснока, после чего толчем их вместе с первыми двумя уже холодными в ступке и выкладываем к мясу.

На той же сковороде обжариваем печенку, нарезанную мелкими кусочками, давим ступкой несколько горошин черного перца, добавляем в печенку, 1 минуту томим – и выкладываем в сковороду с мясом.

Тушим все вместе. Соус должен быть густым. Как только готово мясо – кальдерета готова.

Если соус получается жидковатым, добавьте чайную ложку муки и дальше доводите до густоты. Если слишком густо, добавьте чуть-чуть красного вина, слегка разбавленного водой.

Калатрава, Орден исчезнувших рыцарей

В 1150 году Альфонсо VII, король Кастилии-Леона, освободил от мусульман город Калатрава и приказал епископу Толедскому превратить бывшую главную мечеть в христианскую церковь, освятив ее.

Защита города была поручена рыцарям-тамплиерам.

Однако после смерти короля в 1157 году мусульмане снова подобрались к городу. Если бы они захватили Калатраву, то разрушили бы всю христианскую оборону у реки Гвадиана.

Тамплиеры были слишком малочисленны, чтобы удержать город, и они обратились за помощью к сыну Альфонсо VII, кастильскому королю Санчо.

В случае падения Калатравы прямая угроза нависала над Толедо и всей Кастилией.

Тогда король созвал Совет. Среди присутствовавших на Совете дворян был аббат дон Раймундо и некий монах из Бургоса, Диего Веласкес, участник походов короля Альфонсо.

В полном молчании сидели члены Совета, сказать особо было нечего. И тогда Диего Веласкес встал и произнес пламенную речь, попросив короля поручить ему защиту города. Остальные члены Совета посчитали его сумасшедшим, на чем Совет и закончился.

Видимо, ситуация была действительно безвыходной, потому что 1 января 1158 года в городе Альмасан король подписал документ о дарении города и крепости Калатрава ордену цистерцианцев в лице аббата Раймундо и всех его монахов с обязанностью защиты города от иноверцев. Акт дарения подтвердил король Наварры и многие дворяне.

Вскоре после этого орден цистерцианцев получил имя Ордена Калатравы, и ему в дар также была передана деревня Сирухалес около Толедо.

За короткое время дон Раймундо и дон Диего сформировали военные силы Ордена из рыцарей, стекавшихся из остальных испанских государств для борьбы с арабами. Они чередовали яростные сражения и пылкие молитвы и очень скоро, к изумлению многих, заставили арабов с ними считаться. Калатрава не просто устояла, арабы отступили.

После смерти дона Диего Веласкеса, который был душой ордена, рыцари приняли решение об избрании своего магистра. Первым стал дон Гарсия, который и установил порядок и правила жизни членов Ордена.

Значительную военную мощь Орден получил при следующем главе, доне Фернандо Эскаса, который всю жизнь посвятил борьбе

с мусульманами. Рыцари Ордена шли в первых рядах всех значительных сражений того времени, они участвовали в завоевании города Куэнка в Кастилии и во взятии города Альканьис в Арагоне.

Естественно, что Орден вызывал ненависть мусульман.

Спустя некоторое время арабский военачальник Альмансор напал на Калатраву. Крепость пала, почти все ее защитники были убиты. Магистр с горсткой воинов смог бежать, захватил крепость Сальватьерра и превратил ее в орденскую цитадель. Вскоре Орден восстановил свои силы и к 1212 году сыграл важную роль в решающем сражении Реконкисты при Лас-Навас-де-Толоса.

В последующие годы Орден отвоевал у мусульман множество крепостей, и резиденция была перенесена ближе к горам Сьерра Морена. В городке Сальватьерра рыцари основали монастырь, который в память о первом сражении Ордена на реке Гуадиана был назван Калатрава.

К началу XIV века Орден Калатравы приобрел такое могущество, что его стали опасаться испанские короли. Так было принято решение об избрании магистра Ордена при участии кастильского короля.

Именно Ордену Калатравы было передано все кастильское имущество тамплиеров после гибели Ордена. Но для этого было заключено соглашение с папой римским Иоанном XII – был создан новый Орден со штаб-квартирой в Монтесе, который подчинялся Ордену Калатравы, его уставу и магистру. Именно этой новой ветви Ордена перешли вся собственность тамплиеров и земельные владения рыцарей-госпитальеров.

Со временем бесстрашные рыцари превратились в дипломатов, а потом и наемников, сражения Реконкисты канули в Лету, и Орден в основном ввязывался в различные уже христианские «разборки» между испанскими королями.

Это привело к тому, что король Арагона Фердинанд II запретил избрание нового магистра после смерти дона Лопеса де Падилья, последнего магистра Ордена, и присоединил все имущество Ордена к своей короне.

Орден дожил до наших дней чисто символически, его главой – магистром – с 1487 года является король Испании, а членство в Ордене – это просто почетное звание, только очень высокого ранга, для высшего испанского дворянства. Много рыцарских орденов у испанской аристократии, но очень немногие могут похвалиться членством в Ордене Калатравы.

Ну, а исторических реконструкций подвигов Ордена не счесть.

Спят по всей Испании разрушенные крепости рыцарей

Ордена… Остались лишь руины от некогда могущественной крепости Калатравы или замка Пенафьель, забыли о былой воинской славе провинциальные городки – Каррера де Порчуна, Альбокасер, Боланьос, Альканьис, а замки превратились в отели-парадоры, например – парадор де Альканьис.

В центре Мадрида стоит церковь Де Лас Калатравас, в глубинах истории затерялись следы последних романтиков – рыцарей, которые остались верны своему Ордену.

Известны свидетельства об основании рыцарями Калатравы трех польских замков – Шенек, Тейман и Люков. Когда-то рыцари Ордена вступили там в борьбу с язычниками на прусских землях. И – пропали.

Много секретов хранит История.

Когда-то из гавани Руана на Сене вышла флотилия из 17 кораблей тамплиеров… последний раз их видели в проливе Ла-Манш, после этого следы потерялись, неизвестно, куда ушли корабли, груженные сокровищами и секретами.

Исчезли на прусских землях рыцари Калатравы – ни следа нет в документах. И все же… В знаменитом сражении Роберта Брюса за независимость Шотландии, в битве при Бэннокбёрне, ставшей одним из решающих боев, где все складывалось явно не в пользу шотландцев, из-за спин шотландского войска вдруг появилась закованная в броню кавалерия, обратившая англичан в бегство.

Не могло быть у Роберта Брюса кавалерии, говорят документы. Кем же были таинственные рыцари на конях, в тяжелых доспехах, наводившие ужас на противника?

Уже в те времена в Испании существовал луковый соус, который в наши дни приобрел более современный вид.

Salsa de sebolla готовится одновременно с мясом в сковороде, на оливковом масле.

Луковый соус, salsa de sebolla

Подрумяним 1 луковицу, нарезанную кольцами, в 1 ложке оливкового масла.

Достанем осторожно шумовкой.

Обжарим в сковороде, добавив немного масла, мясо – эскалопы или антрекоты, вынем мясо по готовности (жарим привычным каждому способом), разложим по тарелкам.

На сковороду в масло, перемешанное с мясным соком, добавим натуральный йогурт, обжаренный ранее лук, чайную ложку горчицы с крупными семенами, соль и перец по вкусу. Как только все вместе согрелось и смешалось буквально за 2 минуты, польем

соусом мясо.

В луковый соус можно добавить растертые соленые анчоусы (хамсу,) хорошенько перемешать – и получится соус для рыбы или для риса!

Одно из самых известных и древних блюд Сеговии – Cochinillo de Segovia, или поросенок по-сеговийски.

К блюду этому относятся очень трепетно. Поросят для его приготовления выращивают в соответствии со строжайшими критериями. Регламентируется не только порода свиней, но и исключительно молочное питание поросят, их возраст не старше трех недель и вес не более шести с половиной килограммов, и даже… меню вскармливающей их матери-свиньи, состоящее исключительно из высококачественного зерна.

Столь трепетное отношение к качеству мяса является необходимым условием совершенного вкуса, потому что рецепт поросенка не содержит никаких добавок или специй, только воду и соль.

Тушку готовят целиком, разрезая со стороны живота. Поросенка помещают в большую глиняную посуду, наливают воду и ставят в дровяную печь запекаться более 3 часов при температуре около 180˚С. Поросенка несколько раз переворачивают, а в конце, почти перед готовностью, его шкурка смазывается оливковым маслом и приобретает золотистый оттенок.

При подаче на стол хрустящая корочка легко ломается ножом.

А еще по традиции, чтобы показать, насколько хорошо приготовлен поросенок, его принято разрезать ребром глиняной тарелки на глазах у гостей.

Времени на запекание уходит много, да и поросенок «особенный», поэтому, как правило, рестораны просят заказывать его заранее, за несколько дней.

Кстати, так же готовят и ягненка (но поросенок – это гордость Сеговии), и в этом случае он называется Lechado asado.

В одном местечке в Ла-Манче

Помните, именно так начинается «Дон Кихот», которого неоднократно признавали главной книгой всех времен и народов после Библии!

Кстати, говорящие на испанском языке называют его кастильским. И вас не спросят, говорите ли вы по-испански, вас спросят, говорите ли вы на «кастельяно», ибо, как гласит известная пословица, «испанский язык родился в Испании, заболел в Латинской Америке и умер на Кубе». И эталоном настоящего языка, который мы называем испанским и который так разнится в зависимости от континента и региона, является кастильский.

Ла-Манча чуть позже присоединилась к северо-западной Кастилии, или Кастилии-Леону. Недавно на одном испанском форуме обсуждали разницу между двумя историческими областями Кастилии. Общее мнение сводится к следующему: Ла-Манча суше и жарче, ее блюда пришли из более бедной и простой кухни, но здесь живут самые открытые и радушные люди. В общем, типичная разница между севером и югом, в этот раз в пределах Центральной Испании.

А еще в Ла-Манче сильнее замешан сплав культур: иберийской, католической, мавританской и еврейской, чем в ее северной соседке, Леоне. Типичный картинный пейзаж: вереница мельниц на холме, замок вдали и дорога без единого деревца – это Ла-Манча.

Здесь же особо отличилась святая инквизиция, упраздненная официально лишь в 1834 году. Созданная одной Изабеллой – великой католической королевой, она была упразднена королевой Изабеллой II.

Архиепископ Толедо сегодня является примасом Испании, то есть обладает высшей духовной властью на территории Иберийского полуострова.

Во времена инквизиции в Европе на кострах сгорело около 25 тысяч человек. В Кастилии, в которой, согласно документам тех времен, жило около 8 миллионов человек, горело 300 костров, а на тех землях, которые сейчас мы называем Ла-Манчей, было сожжено около пятидесяти ведьм и колдунов.

В 1541 году суд святой инквизиции обвинил в колдовстве одного из жителей города Сьюдад Реаль, записав в обвинительном заключении, что он выходил ночью из дымохода своего дома, чтобы украсть старые кости на городском кладбище. Обвиняемый признал обвинение, хотя из дымохода он не

выбирался, а ходил на кладбище обычным путем, кости действительно понадобились ему для заклинаний, которыми он хотел исцелить свою больную дочь.

Женщин из Толедо по имени Исабель де ла Игера и Ана Диас обвиняли в излечении жителей города с помощью заклинаний, которыми они в свете луны вызывали демонов.

Сервантес в одном из своих романов вспоминает ведьм, которых звали Ла Камача, Монтиэла и Кансисареса. Последняя, как считается, списана с реально существовавшей злобной колдуньи по имени Мария Бодока, жившей рядом с Куэнкой, где у зятя Сервантеса Луиса де Молины была ферма.

А некий волшебник и астролог из Ла-Манчи по имени Эухенио Торральба использовался испанскими военачальниками и даже архиепископом итальянского Бари для того, чтобы узнать по звездам исход сражений. Говорят, что он предвидел завоевание Рима в 1527 году войсками Карла V, совершил астральный полет от Вальядолида до Рима, а Сервантес цитирует его в «Дон Кихоте».

Неизвестно, была ли ведьмой или просто злобной тещей некая сеньора Хуана Гарсия, но в 1625 году она была осуждена инквизицией за колдовство и попытку отравления своего зятя Фернана Лопеса.

Документы умалчивают, чем не угодил ей зять и какой яд наколдовала сеньора Хуана, смешивая по ночам в ступе порошки из жаб и летучих мышей. А может, обиженный зять просто договорился с инквизиторами и избавился от злобной старушенции.

Наверное, именно эта земля и должна была родить наивного «рыцаря печального образа» и его веселого толстого слугу.

Сказки старого Толедо

Любви с первого взгляда с Толедо не случилось. То на бегу все, то жара даже в мае под 40 градусов. Но каждый раз приезжая сюда, я проникалась этим городом все больше и больше, пока он не стал самым любимым из испанских городов. Радуясь новой встрече с Сеговией или Таррагоной, чувствуя себя как дома в Мадриде, я часто вспоминала давнюю, самую первую ночь в Толедо, когда в свете луны на шпили огромного и темного в ночи собора вдруг опустились орлы.

Потом со временем и новыми приездами все больше тянуло в Толедо, на маленький балкончик, за которым – красные черепичные крыши, золотые стены под теплым осенним солнцем, каменные утесы, где прорезает свой путь Тахо. И звон колокола, похожий на стук половника о старую чугунную сковородку.

Знаменитая панорама города, его визитная карточка на всех открытках, создает образ загадочного города на холме, куда лучше не входить, а любоваться со стороны.

Такой завершенный город с мавританским хаосом крыш, замком и собором, средневековыми мостами через узкую бурную реку просто обязан разочаровать внутри, не может быть все так хорошо!

Но это тот случай, когда обязательно надо рискнуть и провести в Толедо несколько дней, открывая утром двери на крохотный балкон с видом на красные черепичные крыши, и желтые стены, и рогатые трубы, а если повезет, и подсвеченный по ночам замок – Алькасар.

Один испанский знакомый как-то сказал, что Толедо и Сиена очень похожи. Я бы не согласилась, хотя что-то общее у этих городов есть.

Поживите несколько дней в Толедо, побродите по его улочкам, послушайте его истории и удивитесь его сюрпризам, в том числе и кулинарным.

Вид на Толедо с берегов реки Тахо

Вы найдете Музей Испании магической в мавританских подвалах X века, вам обязательно приглянутся кольцо или браслет, а то и шпага или резной нож из дамасской стали с золотым напылением в маленьких мастерских. Вы узнаете секреты этого древнего, но живого и приятного города.

– Это Дон Кихот, – радостно сказала гид группе туристов, показывая на памятник Сервантесу с книгой в руке, за аркой с площади Сокодовер, – вы можете с ним сфотографироваться.

Каменный Сервантес не отреагировал. Наверное, привык.

А Дон Кихотов в Толедо видимо-невидимо, всех видов, цветов и размеров.

Алькасар Толедо

Водитель утреннего автобуса показал на карте, где он остановится, чтобы можно было поснимать панорамы города, а когда я сказала, что еду на вокзал за билетами, вдруг сказал:

– Да ладно, купишь свои билеты, я подожду.

И когда доехали до вокзала, он мне кивнул:

– Вон туда тебе, в ту дверь.

Минут через пятнадцать, не меньше, я вышла с билетами в руке (очередь была даже с утра огромная) и удивленно увидела ждущий меня красный автобусик и веселого водителя:

– О, купила? Ну, поехали дальше! – И мы помчались, нагоняя расписание, к панорамам города с высоких берегов речки Тахо.

Небольшой пансион и ресторанчик при нем под названием «Паласиос» находятся в самом центре. Здесь аутентичная толедская кухня, днем за совсем небольшие деньги в виде «меню дель диа».

Хозяин оказался в зале через пять минут после нашего прихода, а дальше все развивалось в лучших итальянских – я не оговорилась! – традициях. Он радостно хлопал моего спутника по плечу, иногда неожиданно, так что тот, бедный, подпрыгивал на месте, а в последующие дни старался проглотить еду, пока хозяин не подскочил.

Хозяин заявил, что на следующий день мы должны

обязательно попробовать куропатку по-толедски. Скажу я вам, что после первого блюда, довольно гигантских размеров, не менее гигантская куропатка привела нас в ужас, съесть это все было просто невозможно!

В самый первый обед я попросила меню, чтобы выбрать десерт, а хозяин замахал руками:

– Нет-нет, не заказывай десерт, я сам знаю, что тебе принести.

Мы и закусок самых разных напробовались, и в знаменитый сыр манчего, особенно выдержанный, я влюбилась. Дома по возвращении первым делом приготовила фрикадельки – альбондигас.

Вечером мы садились на площади Аюнтамьенто у собора за вынесенные на нее столики старинного ресторанчика с бокалом бренди. И спускалась ночь, и луна вставала маленьким бледным кругом над шпилем мэрии.

Эта площадь прекрасна и утром, пустая и залитая лучами утреннего солнца.

В один из вечеров на площади остановился шикарный лимузин и рядом машина охраны. Выбравшись из автомобиля, за столик на площади взгромоздился полный пожилой сеньор.

Седой официант в бабочке из знаменитого ресторана «Аурелио» принес на подносе несколько бутылок виски на выбор, и сеньор долго нюхал пробку сначала у одной, потом у другой бутылки. Минут через двадцать, когда мы возвращались той же дорогой, он все еще нюхал, не в силах сделать выбор.

С нами было проще, нам принесли три бутылки хересного и не хересного бренди, мы особо не нюхали, предпочитали выбирать, пробуя, а заходящее солнце играло в бокале «Торрес Империал»… или, на следующий вечер, «Миленарио»…

Толедский собор – один из моих любимых соборов Европы. Дело не только в картинах знаменитых испанцев, итальянцев и голландцев, его украшающих, но и в освещенных солнцем, словно живых, фигурах в одном из его нефов, и невероятно счастливом лице Мадонны-Матери, чей подбородок нежно трогает Младенец Иисус.

Одним из главных толедских потрясений оказался Эль Греко. Однажды я вдруг поняла, что даже Гойя в мадридском музее Прадо уже не производит былого впечатления, все померкло перед Эль Греко.

– У этой картины эффект 3D! – ошеломленно сказала я, впервые увидев «Погребение графа Оргаса» в церкви Сан-Томе.

Странно, в альбомах и книгах Эль Греко совершенно не производил такого впечатления, как «вживую». У него невероятно яркие, объемные картины. «Погребение» висит в одном из залов собора, с отдельным входом с боковой улицы. Ты входишь – и оказываешься с картиной один на один.

Вместе с нами в Сан-Томе пришли человек пять подростков, долго выгребали мелочь из карманов на билет, а потом тихонько переговаривались, обсуждая картину.

– Увы, – сказали мне потом, в ответ на мои восторги: вот ведь, совсем еще дети, а пошли к Эль Греко! – не все, ох, далеко не все такие…

– Это ворота прощения грехов, – раздался голос позади меня, когда я смотрела на резные готические украшения толедского собора, – они открываются лишь раз в год, во время праздника Тела Христова. А в остальное время – только для папы римского и для короля.

Собор Толедо

Собор меняет свой цвет, он может казаться серым, становится желтым под ярким солнцем и розово-золотым на закате. Но увы, с той давней первой ночи я больше ни разу не увидела степных орлов на его шпилях.

А потом незнакомый молодой человек сказал:

– Зайдите в монастырь Санта-Изабелла. Там в подвале мастерская, посмотрите, как делают знаменитое «Дамаскене», не массовое.

И мы зашли, и в капеллу монастыря, и в маленький дворик, а потом и в подвал, где, согнувшись, сидели мастера, в чьих руках дамасская сталь превращалась в ювелирные и оружейные шедевры. Мне показали, как сталь покрывается золотыми и серебряными нитями, дали подержать в руках катушку с золотой нитью.

Одни из ворот в старый город Толедо

В маленькой галерее на стенах висели шпаги, мечи и прочая красота, сделанная здесь же, в мастерской, и совсем не такая, как массовая продукция в туристических магазинах на каждом углу.

Среди средневековых улочек Толедо я примирилась с отсутствием в Испании в легкой доступности любимых каменных борго. Еще поняла, как сильно арабы и испанцы прошлись по итальянскому югу, где и городки, и улочки вот такие же – арабские и испанские одновременно.

Здесь унылые ламанчские степи сменяются камнями и скалами, среди которых проложены дороги, бурлит Тахо, чередуя маленькие плотины и зеркально-чистую гладь воды, в которой отражаются средневековые мосты и ворота, ведущие в город.

В двух шагах от собора на маленькой площади спрятался Горький колодец.

…Ночь спустилась на Толедо, погасили свет в богатом особняке, разошлись спать слуги. И только красавица Ракель, дочь хозяина, не спит. Ждет она у дверей, ведущих на балкон, своего возлюбленного Фернандо.

Как и обещал, он появится, со шпагой, в малиновом плаще, и поднимется по плющу, обвившему стену, на балкон.

Но однажды, когда с 12 ударами колокола приблизится Фернандо к калитке в сад, пахнущий миртом и гвоздиками, появится тень с кинжалом в руке и вонзится кинжал в спину кабальеро. С криком выбежит во двор Ракель, но поздно, на камнях двора лежит лишь окровавленное тело…

С тех пор каждую ночь спускалась Ракель во двор, собираясь, словно на свидание, и лила слезы в колодец. И однажды бросилась она в воду, не в силах пережить своего горя.

Каменный колодец, полный горькой воды, покрыт плитой, до сих пор стоит он посреди узкой, убегающей вниз к реке улочки.

Здесь вечером зажигаются многочисленные фонари, а на углах домов висят связки сковородок, которые покачивает ветер, быки щеголяют в шапочках тореадоров. А вот здесь на балконе сядет вечером, расправляя оборки на цветастом платье, юная дама, и спустится ночь, и выйдет кавалер на балкон чуть выше прекрасной сеньориты с гитарой в руках.

Утром город залит розовым светом, а вечером его стены снова становятся золотыми.

Невероятная смесь религий, стилей, тайных учений древности – Толедо не похож ни на один город Испании. Да и в прочей Европе таких городов, вобравших в себя мудрость веков, религий и народов, только два – Толедо и Прага.

Идешь по маленьким знакам к старинной синагоге и к парку над Тахо (именно здесь происходило действие новеллы Фейхтвангера «Испанская баллада»), а за мавританским вокзалом в стиле мудехар, среди ламанчской степи вдруг вырастают зубчатые башни дворца Гальяна в маленьком оазисе кипарисов, где жила прекрасная Ракель.

Горький колодец в Толедо

Стоишь напротив Толедо на высоком холме – и видишь лабиринты улиц и крыш арабского города. Кажется, сейчас закричит муэдзин…

Но нет муэдзина, бьет колокол на соборе католической столицы Испании, резиденции архиепископа. Он не ведет мелодично «Ангелус» в сонме прочих маленьких и больших колоколов на соборах и церквях, к чему я так привыкла итальянскими вечерами. Он бьет одиноко, глухо и размеренно. Не прерываясь даже на ночь, он вздыхает, и ухает, и даже скрежещет. И в этом звуке – вечность.

В одном богатом доме жил здесь обращенный в христианство еврей, он был самым умелым кузнецом в городе, делавшим решетки, двери и прочие вещи из железа. Работы его славились на весь Толедо.

Выполнял мастер заказы для войны с маврами, которая шла в Андалусии, и много повозок приезжало в его дом, загружалось цепями, уезжало на рассвете от его дома. Часто он работал всю ночь, и соседи удивлялись такому трудолюбию.

Война закончилась, католические короли подчинили себе Андалусию. Стали возвращаться домой освобожденные из плена рыцари. Один из них привез цепи, в которые заковали его мавританцы, и изумленные жители Толедо увидели на цепях

знакомое клеймо.

История умалчивает о судьбе мастера, успел ли он убежать или был казнен, но дом его носит имя Дом цепей – casa de las cadenas, а со стен монастыря Сан-Хуан-де-Лос-Рейес свешивается множество цепей, в которые заковывались христианские рыцари.

Следующая история начинается с просьбы некоей красивой и очень капризной девушки по имени Мария Антунес.

Умоляла она своего жениха, Педро Альфонсо де Орельяна, достать золотой браслет, украшавший руку Пресвятой Девы Дарохранительницы в соборе Толедо.

Долго сопротивлялся юноша, но не смог устоять перед просьбами невесты, просто одержимой этим браслетом.

В конце концов, юноша решился и ночью вошел в собор. От страха он закрыл глаза, приблизился к статуе Девы, снял с руки браслет, повернулся и только тут открыл глаза и замер…

Все статуи собора ожили, поднялись из могил рыцари и короли.

– Чей это браслет? – раздался голос.

Служители храма, вошедшие туда утром, увидели юношу, сошедшего с ума, в руке у него был браслет, он лежал на полу и, указывая на статую Девы Дарохранительницы, кричал:

– Ее, ее!!

Опять женщины до добра не довели, парень пострадал, а что стало с красавицей, легенда умалчивает.

Девушки, которые хотят выйти замуж, должны ехать в Толедо, на улицу Alfileritos, в маленький храм. Говорят, что при соблюдении старинного обряда Пресвятая Дева Альфилеритос исполняет такие просьбы. Какого обряда – я вам сейчас расскажу.

Связана легенда с девушкой по имени Соледад де Варгас. Она ждала своего жениха из похода в чужие земли и каждый день проводила в молитвах перед нишей, в которой и находится статуя Пресвятой Девы.

Тяжело все время молиться без перерыва, но Соледад была в отчаянии, шло время, а любимый так и не возвращался. Чтобы не заснуть, просила Соледад служанку колоть ее время от времени булавками, а булавки бросали в нишу.

Жених вернулся, Соледад вышла замуж, но до сих пор незамужние молодые женщины приходят к Пресвятой Деве Альфилеритос, молятся и бросают в нишу булавки.

Говорят, помогает – иначе бы не приходили.

Кухня Ла-Манчи

Кулинария – это язык, на котором можно выразить гармонию, творчество, счастье, красоту, поэзию, сложность, магию, юмор, провокацию и культуру.

Ферран Адриа, повар

Кто-то подсчитал, что в знаменитом «Дон Кихоте» Сервантеса описано 150 блюд! В великой книге не найдешь рецептов, но блюда описаны точно, и по роману можно составить антологию испанской кухни того времени, чем многие исследователи и занимаются. Кухня Ла-Манчи – это кухня народная, кухня земель, далеких от моря, засушливых степей и холмов, и основа этой кухни – мясо и овощи.

В ламанчской кухне царствуют куропатки и перепелки, здесь едят рагу из оленины (Carcamusas), жаркое из говяжьей или куриной печенки с добавлением вина (Chanfaina), жареного барашка, маринованных перепелов, кролика с чесноком.

Здесь почти не встретишь блюд из морской рыбы и морепродуктов, но часто готовят речную рыбу. Интересное блюдо готовится из картофельного пюре, соленой трески и грецких орехов, а еще есть знакомая нам еда, вроде щуки под маринадом и даже раков из рек возле городка Куэнка.

Среди традиционных блюд Ла-Манчи:

Дуэлос и кебрантес – в переводе «сожаления и несчастья» – блюдо весьма простое, несмотря на название. Это яичница на сале и колбасках, а название произошло, по легенде, из-за слез, проливаемых хозяином, когда готовил он это блюдо из мяса любимых волов. Другая версия рассказывает, что в мавританской Испании существовал большой налог на свинину, и рыдали хозяева, закалывая свинью, слишком дорого им обошедшуюся. Дон Кихот и Санчо Панса подкреплялись этим простым, но сытным блюдом.

Писто манчего – это блюдо из овощей, которые растут у вас в этот момент, и его ингредиенты могут меняться в зависимости от сезона.

В глиняной посуде на очень маленьком огне тушатся лук, потом красный перец, потом добавляется кабачок и, наконец,

томаты. Блюдо готовится примерно полчаса, главное, огонь должен быть небольшим, потому что блюдо не должно закипеть. Едят писто холодным или горячим, но один ингредиент обязателен: перед подачей сверху укладывается яичница-глазунья из одного яйца.

Писто манчего, pisto manchego
Ингредиенты:
1 красный перец
1 зеленый перец
250 г измельченного помидора
1 луковица
Оливковое масло
Соль по вкусу
К базовым ингредиентам добавляют:
1 небольшой цукини
2 зубчика чеснока

Базовый рецепт писто манчего состоит только из перца и помидоров, в который иногда добавляют немного постной свинины. Но со временем в разных семьях он оброс различными дополнениями, как, например, цукини.

Разрезаем перцы, удаляем стебель и семена и нарезаем их довольно мелкими кусочками. Цукини можно очистить, но лучше оставить с кожицей и также нарезать мелкими кусочками. Очищаем и измельчаем лук. Наконец, очищаем чеснок и нарезаем его тонкими ломтиками или мелкими кусочками.

Помидор должен быть очень спелым. Зимой, если такого не нашлось, лучше взять консервированный в собственном соку. Я все же беру свежий, добавляя небольшой консервированный. Ошпариваем помидор, снимаем кожицу, нарезаем кусочками.

Очистив и нарезав все овощи, мы разогреваем кастрюлю или большую сковороду, наливаем оливковое масло, подрумяниваем чуть-чуть чеснок, затем лук, перцы и тушим, пока они не размягчатся.

Добавляем нарезанные цукини и даем им потушиться несколько минут, прежде чем добавить измельченный помидор. Солим по вкусу. Теперь ставим все на слабый огонь минут на 15–20, все время осторожно помешивая деревянной лопаточкой, чтобы не пригорало.

Здесь готовят крошки-мигас: черствый пшеничный хлеб, слегка размоченный в воде, подсаливают и обжаривают с чесноком в большом количестве оливкового масла до золотистой

корочки. А дальше добавляют все, что душе угодно, от колбас и яиц и всяческих овощей до мяса и птицы. А еще – дыню или виноградины, и, вспоминая мавританскую историю этой земли, посыпают зернами граната.

Опять же, вспоминая мавров и стараясь от них отличаться, в мигас очень часто добавляют свинину.

Здесь много блюд из баклажанов и гороха, лучшие колбаски чоризо именно отсюда.

Сыр манчего считается лучшим сыром Испании и контролируется по происхождению, как хорошее вино. Если повезет и удастся найти сыр, на этикетке которого написано «artesano», то есть изготовленный кустарным способом, не пожалеете!

Самое знаменитое блюдо в Толедо

Куропатка по-толедски, perdiz a la toledana

Та самая, которой гордился хозяин небольшого ресторанчика в центре старого Толедо. И как он ни отказывался, а пришлось делиться рецептом, да еще и праздничным, рождественским!

Идеальное блюдо готовят из куропаток, принесенных с охоты. Но толедские хозяйки точно таким же способом прекрасно готовят и курицу. В рождественском рецепте ингредиенты рассчитаны на большую семью, так что готовить это блюдо надо на праздник, из расчета полкуропатки (курицы) на человека.

Ингредиенты на 6 человек:

6 куропаток
500 мл оливкового масла
250 мл хересного уксуса
400 мл белого вина
500 г лука
2 головки чеснока
3 лавровых листа
Перец и соль

Ощипываем-очищаем куропаток, замачиваем в холодной воде на 12 часов. Затем сливаем воду, заливаем свежей, доводим до кипения, пока не начнет закипать. Сразу выключаем огонь и откладываем куропаток в сторону. Для курицы таких предварительных манипуляций делать не нужно.

В глубокую кастрюлю наливаем оливковое масло, уксус, вино, нарезанный лук, лавровый лист, чеснок и соль. Добавляем разрезанные на половинки куропатки и варим под крышкой в течение 45 минут после того, как они начнут кипеть.

В итоге у нас получается птица в горячем маринаде. Если не съедаем сразу, то храним в холодильнике, слив маринад.

Подается с зеленым салатом.

Caramuscas – карамускас – это рагу из оленины или свинины с помидорами и овощами, с легким пряным оттенком.

Каждый ресторан и каждая хозяйка готовят его по-своему, базовый рецепт прост.

Чтобы сделать Carcamuscas toledanas, мы нарезаем мясо небольшими кусочками, чтобы можно было сразу взять кусочек в рот, не разрезая его на тарелке.

Мясо обжаривается с несколькими ломтиками копченой колбасы и ветчины, затем подрумяненная колбаса и ветчина убираются, а к мясу добавляются тонко нарезанный зубчик чеснока, нарезанные кусочками, идентичными мясу, красный перец и небольшой цукини. Обжаривается все вместе в течение 2 минут, добавляется один нарезанный помидор и полстакана белого вина, дальше все вместе тушится около получаса на слабом огне.

Северная Кастилия – Кастилия-Леон – является одним из крупнейших в Испании производителем вин.

Здесь производят одно из лучших испанских вин: Ribera del Duero, а также Rueda, Toro, Cigales, Cebreros, Bierzo, Tierra de Leon, Arribes, выбор просто огромен.

Вина Ла-Манчи менее известны, хотя в Испании очень популярны. Они все увереннее выходят на международный рынок.

Неожиданный факт: в Ла-Манче самые большие по площади виноградники в мире! Здесь производят половину всего испанского вина, среди которого много простых столовых вин.

Это известные и у нас вина Вальдепеньяс, которые подают во всех испанских ресторанах и барах: «Манчуэла», «Альманса», «Мондехар», «Рибера дель Хугар».

Есть здесь и необычное вино.

«Доминио де Вальдепуса», которое производит маркиз де Гриньон, известная фигура среди испанских виноделов, 15 лет назад получило свою категорию DO, персонально утвержденную для этого вина. Это знаменитое вино много лет производили вне категории, так как оно не укладывалось в существующие рамки, что и вызвало необходимость в конце концов утвердить для него собственную категорию. «Доминио де Вальдепуса» выдерживается в дубовых бочках 18–24 месяца.

Пару лет назад мне довелось встречать в России виноделов из Ла-Манчи, из бодегас (винодельни) де Сас, чьи вина уже давно

завоевали рынки Европы и даже Китая. Рассказывая о винах, о правилах дегустации, они упомянули термин «мертвое вино». Не поленилась, спросила позднее, что имелось в виду. Глава фирмы помялся и ответил:

– Чтобы тебе лучше было понятно – это вино, которое нам принесли вчера в вашем ресторане. Помнишь его вкус? Это было одно из известнейших французских вин, но оно столько простояло в ресторане невостребованным, что давно умерло.

Я вспомнила, как за ужином, чуть пригубив поданное вино, гости из Ла-Манчи переглянулись смущенно, достали из сумки бутылку вина со своей винодельни и, оглядываясь, чтоб не попасться за этим занятием, разлили вино по бокалам.

– Попробуй вот это, – сказали мне тогда, – и ты почувствуешь разницу.

А мы с вами попробуем приготовить

Фрикадельки – альбóндигас по-ламанчски, albóndigas manchegas

Ингредиенты:

500 г мясного фарша

1 средняя чашка риса

1 яйцо

3 картофелины

1 морковка

2 стебля сельдерея

2–3 средние луковицы

2 зубчика чеснока

3–4 крупных спелых помидора (или 1 банка помидоров в собственном соку)

1 пучок кинзы

Маленький острый перчик (или несколько колечек, по вкусу)

Соль и перец по вкусу

2 л бульона

Для приправы:

$^1/_4$ ч. л. гранулированного чеснока

$^1/_4$ ч. л. лукового порошка

$^1/_2$ ч. л. паприки

$^1/_4$ ч. л. орегано сушеного

$1^1/_2$ ч. л. тмина молотого

1 ч. л. соли

1 ч. л. свежемолотого черного перца

Промываем рис, заливаем подсоленной водой из расчета 2 части воды на 1 часть риса. Ставим на огонь и варим до

готовности, после чего слегка его остужаем.

Пока рис варится, ставим на плиту кастрюлю с бульоном или водой. Как закипело, опускаем туда картофель, морковь и сельдерей, нарезанные очень крупными кусками.

Туда же опускаем нарезанный крупными кусками лук и острый перец, очищенный от семян и белых перепонок. С перцем будьте осторожны, исходите из собственного вкуса. Перчик режем мелко. Кстати, несмотря на присутствие перчика в рецепте, мне никогда не попадались слишком острые фрикадельки.

Отдельно готовим особую приправу, смешивая хорошенько все вместе.

Как только овощи закипели, тушим их минут 10 на медленном огне, затем добавляем к ним большую часть приправы.

Делаем крупные – реально крупные, как тефтели, – фрикадельки из фарша, смешивая фарш с яйцом, рисом, рубленым чесноком и оставшейся приправой. Солим и перчим по вкусу. У нас я бы назвала их «ежиками».

Выкладываем в кастрюлю с овощами помидоры и опускаем фрикадельки. Тушим еще немного, до готовности фрикаделек. Блюдо должно получиться густым, не супом, а именно фрикадельками в соусе. Подаем, посыпав измельченной кинзой.

Цыпленок или перепелки по-ламанчски, pollo (codorniz) a la toledana

Ингредиенты:

1 болгарский перец

1 луковица

3 зубчика чеснока

Несколько небольших цыплят или перепелок

2 ст. л. оливкового масла

2 ч. л. паприки

200 г риса

175 мл белого сухого вина

1 банка консервированных помидоров в собственном соку

450 мл овощного бульона

1 лавровый лист

75 г оливок

Зелень, черный перец (молотый)

Соль по вкусу

HOTEL
S. ISABEL

Моем перец, разрезаем на четвертинки, удаляем семена.

Чистим лук, режем овощи средними кубиками, чеснок – мелко.

Промываем, просушиваем цыплят или перепелок. Разрезаем на 4 части, солим, перчим, обжариваем в масле до золотистого цвета и откладываем.

В сковороду добавляем еще немного масла и обжариваем в нем лук, чеснок и перец в течение 3 минут на среднем огне. Засыпаем паприку и рис. Несколько секунд обжариваем, перемешивая, чтобы не подгорело и хорошо смешалось. Вливаем белое вино и тушим рис приблизительно 3 минуты.

Добавляем в рис помидоры, лавровый лист, вливаем овощной бульон и доводим до кипения. Выкладываем кусочки птицы поверх риса. Накрываем сковороду крышкой и ставим в разогретую до 180°С духовку, оставляем минут на 40–50 на небольшом огне.

Открываем, добавляем нарезанные оливки, зелень и даем постоять блюду в открытой посуде в выключенной духовке.

Аликанте

Паэлья и рыцари

Осенний вечер в Аликанте баюкает уставшую от рутины душу: солнце близится к закату, окрашивая небо над морем в оттенки малинового, розового и сиреневого, его лучи играют в бокале белого слегка игристого вина, за окном шум моря. Народ уже расходится с пляжа и рассаживается по маленьким кафешкам на аперитив.

Скоро зажгутся огни фонарей на набережной и рассыпятся цепочкой по побережью, перекликаясь с одиночными прожекторами кораблей в море, яркими гирляндами круизных лайнеров и далекими огоньками острова Табарка.

Зная, что никаких особых достопримечательностей и красот здесь не ожидается, когда-то я выбрала Аликанте осознанно по единственному принципу – гарантированно теплое море в октябре.

В отличие от Коста-дель-Соль или каталонских берегов море здесь совсем другое – бархатное. Оно кажется более соленым, как на хорватской стороне Атлантики, но при этом ты словно в шелк и бархат окунаешься, ныряя в его волны.

Старый квартал Аликанте

И что снимает стресс рабочих будней лучше, чем сочетание

ярко-желтого и ярко-синего? Эти цвета создают ощущение счастья, погружают в полную нирвану и лень.

Октябрь в Аликанте был первым за предыдущие десять лет, если не больше, ленивым тюленьим отдыхом. Пропало желание двигаться дальше, чем в центр города или к морю.

Добавьте огромные порции вкусной еды, шум волн за окном, это самое шелково-бархатное море, паруса в порту…

Здесь необычный цвет воды не только в море, но и в пресных, искусственных водоемах – пронзительно-бирюзовый.

Мы сели в скорый поезд на мадридском вокзале Аточа – и вот степи Ла-Манчи сменились небольшими горами, потом горы становились все выше и все дальше, а местность все более пустынной и каменистой. Вот и старинная ламанчская Куэнка на крутых утесах промелькнула за окном. Впереди ждал Аликанте.

Самое интересное в каждом путешествии – предвкушение.

Ты вышел из здания вокзала и еще не знаешь, что тебя ждет. Иногда ты подпрыгиваешь на месте от нетерпения, потому что виды из окна поезда настроили на соответствующий лад. Иногда еще не знаешь, что впереди, и особо виды не поразили, и уговариваешь себя: ну, вроде ничего… мило… чистенько…

Предвкушение Аликанте

Но именно в первые минуты в незнакомом месте возникает особенное ощущение ожидания и предвкушения. Замрите перед дверьми на привокзальную площадь: всего один шаг, и приключение начнется!

В нашем временном жилище в Аликанте когда-то убрали балкон-лоджию, и вместо него сделали стеклянную стену, с раздвижными панелями окна. Когда над морем вставало солнце, белая мебель, светлые стены и полы становились оранжево-апельсиновыми. Каждое утро апельсиновым было все вокруг: и сок в бокале, и отсветы на стенах, и солнышко.

Утром, неспешно потягивая кофе и сок, мы смотрели, как темнота за окном становилась синей, потом голубой, потом вспыхивала розовым.

И вот над городом вставал оранжевый апельсинчик солнца. А вечером солнце падало за море красным мячиком, неожиданно быстро окуналось на горизонте до половины, потом еще чуть-чуть, и вот уже полностью тонуло в море. А небо еще долго переливалось розовыми, бордовыми, фиолетовыми оттенками, вбирая в себя золотые огни города.

Уже на рассвете по пляжу начинали носиться туда-сюда любители спорта. Пожилые дамы гуляли вдоль кромки воды до темноты. Каждый день встречался забавный персонаж – дочерна загорелый седой джентльмен в… розовых стрингах.

Налево за городским пляжем в дымке виднелись небоскребы Бенидорма. В центре, как только заканчивался старый город, начинались бульвары, парки и скверы, широкие улицы и магазины, универмаги, кафе, рестораны, кофейни.

Огромные старые деревья раскинулись не только в парках, но и в двух шагах от нашего дома, вдоль дороги. Это даже не деревья, это какие-то инопланетные существа, вросшие своими корнями-щупальцами в каменисто-глиняную почву. Они тянут свои корни к земле и цепляются все крепче, а кроны уходят куда-то очень высоко.

По-испански они называются фикусами. Интересно, сколько лет надо выращивать фикус дома в горшочке, чтобы дорастить до такого размера?

Мы приехали в национальный праздник, 12 октября – День испанской нации, и на одной из площадей расставили столы и стулья с бесплатным угощением для пенсионеров. Одна бабушка в мантилье и парадной блузке ела, пила и общалась с соседками, не отрываясь от пяльцев с черным кружевом.

Дважды в неделю на площади у мэрии – барахолка. Кто-то приходит на людей посмотреть и себя показать, кто-то сидит и читает газету. В остальное время здесь прямо из асфальта бьют фонтанчики.

А еще Аликанте – город белых голубей. Удивительно, но здесь чайки кружат над замком, а не над морем. Над морем, на всех городских площадях, на пляже – сплошные голуби, в основном белые. На жарком солнце выгорают, не иначе.

Приходской собор под ярким солнцем и ослепительно синим небом показался слепленным из песка. Кон-катедрал, со-собор, потому что в городе два кафедральных собора, посвящен Святителю Николаю, второй – Святой Марии.

Сантисима-Тринидад

Порт в Аликанте полон яхточек, корабликов и лодочек, к вечеру здесь оживают многочисленные рестораны и морские клубы, и все переливается огнями. В порту стоит на приколе «Сантисима-Тринидад» – увы, это лишь реплика самого могущественного корабля испанского флота.

Спущен на воду он был в 1769 году в Гаване и сразу получил прозвище «Эскориал морей». Корабль весил 4950 тонн, на нем было установлено 140 пушек, а команда состояла из 1160 человек. Это действительно огромное судно.

Внизу в трюмах восковые фигуры изображают сценки из

жизни корабля, самая жуткая – с отпиливанием ноги раненому матросу. Весьма достоверно.

«Сантисима-Тринидад» принимал участие во многих битвах, но в итоге пришел к трагическому концу.

В 1805 году, во время Трафальгарского сражения, корабль находился под командованием адмирала Бальтасара Идальго Сиснероса, прозванного Эль Магнифико – Великий.

Корабль получил более 200 пробоин и 100 повреждений, и даже английский флот пытался спасти испанский корабль. Два английских фрегата сопровождали уже погибающий корабль в Гибралтар, но, так и не достигнув родины, в 25 милях от Кадиса, 22 октября 1805 года «Сантисима-Тринидад» затонул…

Говорят, что гибель «Эскориала морей» стала днем, когда навсегда прекратилось господство Испании на море.

Сейчас самый грозный корабль XVIII века лежит на дне, в морских глубинах. Его орудия были подняты и установлены на пантеоне славы моряков в Кадисе.

В Аликанте стоит всего лишь копия испанского галеона, она построена за два года за 4 миллиона евро. Проходишь в двери и поражаешься, как же такая громадина могла ходить по морям в те времена…

* * *

От Аликанте через Бенидорм до Дении, через городки Кальпе и Алтея ходит трамвай. Он бежит по всему побережью, как электричка, и напоминает поезд метро, а не трамвай.

В самом городе есть все классические магазины испанских и международных марок, два универмага «Эль Корте Инглес», включая «Эль Корте Гурмэ» – магазин деликатесов для гурманов, в спортивном порту – ресторанчики с рыбной кухней, и музей кругосветной океанской гонки яхт Вольво, с интерактивной экспозицией. Аликанте – один из пунктов на маршруте гонки.

Есть несколько вполне приличных музеев и, конечно, замок Санта-Барбара – песочно-золотое продолжение песочно-золотой горы, видимое из любой части города. Он парит высоко в синем небе.

Замок Санта-Барбара

Лифт в замок находился в 25 метрах от нашего подъезда, мы «прислонившись к горе» жили.

– Э-э… а вы, собственно, на лифте в замок ездили? – поинтересовался мой друг, по совместительству испанский гранд, о котором я уже рассказывала.

– Ну конечно, не лезть же в такую гору.

– А я вот теперь пешком хожу, – грустно ответил тот, – просидел как-то 4 часа в застрявшем лифте внутри горы, теперь только пешком.

– Спасибо, что раньше не сказал, – обрадовались мы, – а то бы и замка не увидели. Мы к лифту-то через три дня только добрались с нашей ленью, а пешком бы точно не полезли.

Замок кажется со стороны небольшим, но на самом деле там несколько ярусов, и зелени много, она спускается парком с противоположной стороны горы. Обычно в замках более современные пушки выставлены. А здесь – полное средневековье.

И опять сочетание синего и золотого… Песочно-золотые башенки по краям крепостной стены замка сияют на фоне глубокого синего цвета бескрайнего моря.

Здесь наверху всегда ветер и не так жарко. А на городском пляже есть одна точка, откуда скала с замком приобретает очертание головы мужчины, называемое здесь «лицом мавра».

Куда ни глянь в старом квартале Санта-Крус, круто

поднимающемся в гору, – везде в конце улицы будет парить замок. Оттуда профиль мавра тоже виден.

Песочный, золотой, оранжевый цвета царят здесь повсюду. И даже на тарелках. Хотите попробовать необычное блюдо с тыквой? Не только рыбой славится Аликанте.

Давайте приготовим тыквенный карбонад, которым легко можно удивить гостей, – Carbonada en zapallo.

Тыквенный карбонад, carbonada en zapallo

Ингредиенты:

1,5 кг большой тыквы
1 ст. л. сливочного масла (примерно 20 г)
2,5 ст. л. сахара (примерно 50 г)
1 стакан молока
500 г постной телятины
4 ст. л. оливкового масла
1 крупная луковица
1 красный перец
2 крупных спелых помидора
$^1/_2$ стакана белого вина
1 лавровый лист
1 стакан мясного бульона
Перец черный молотый
Щепотка молотого острого перчика
$^1/_4$ ч. л. молотого тмина
1 свежий персик

Вымоем и высушим тыкву. Отрежем верх так, чтобы получилась крышка. Уберем изнутри все семена и волокна, сделаем небольшие надрезы в мякоти, чтобы лучше впитывался соус.

Сливочное масло должно быть согрето до состояния крема. Для такого масла в Испании существует свой термин, сливочное масло называется mantequilla, а согретое до состояния нежного крема – manteca (так называют еще смалец, или растопленный жир). Вот нам нужна именно «мантека» из сливочного масла, которой мы аккуратно промазываем все внутренности тыквы. Посыпаем 2 столовыми ложками сахара и добавляем стакан молока. Накрываем тыквенной крышкой, заворачиваем в фольгу и ставим в духовку на слабый огонь при 180°С примерно на час.

Пока тыква готовится, нарезаем на небольшие кусочки овощи и мясо. Сначала обжариваем в сковороде перец и лук, через 10 минут добавляем мясо и продолжаем все вместе тушить еще минут 10, пока мясо не подрумянится.

Добавляем помидоры, белое вино, лаврушку, поливаем бульоном и приправляем ложкой сахара, молотым черным перцем, молотым острым перчиком и тмином.

Готовим еще 20 минут. Добавляем персик, очищенный от кожицы, или консервированные в собственном соку, нарезанные дольками. Тушим все вместе еще 5 минут.

К этому моменту готова наша тыква. Вынимаем, чуть остужаем, закладываем внутрь перечно-персиковое мясное рагу, закрываем тыквенной крышкой и ставим в духовку на 10 минут.

При подаче блюдо с тыквой ставится на стол, снимается крышка и по тарелкам раскладывается содержимое небольшим половничком.

Очень интересное сочетание вкусов.

Недалеко от милой деревушки Гуадалест с белой колоколенкой и ярко-синим озером внизу возвышается гора с аккуратным проемом в самой середине.

Рассказывают здесь легенду о любви между великаном и обычной женщиной, которую взял великан в жены. Однажды, когда был великан в горах по своим делам, явилось ему не то чудище, не то призрак и сообщило, что жить осталось любимой жене до захода солнца.

Как ни торопился великан, а не успевал, все гуще становились вечерние тени, выползающие из-за высоких гор, все ниже опускалось за горы солнце.

Тогда напрягся великан, и выломил огромный кусок горы, и продлил он жизнь любимой на несколько минут, ведь сквозь проем еще светило заходящее солнце…

Кусок горы великан бросил в море, и стал он островом в Бенидорме.

Деревня Гуадалест расположена в очень красивом месте: в долине между высоких гор вдруг вырастают из земли зубцы – острые скалы, на которых пристроилась маленькая белая деревенька, а над ней – замок. Попасть в деревню можно лишь через проем в скале, где вас еще и сфотографируют.

В деревне – милейший музей солонок и перечниц (таких всего два в мире), неплохие магазинчики сувениров, похожие на пещеры с сокровищами. Мы много интересного там приобрели. Искусственное озеро, по которому на специальных лодочках катают туристов, с высоты замка кажется пронзительно-бирюзовым.

Мы спешили вернуться домой, надвигались тучи, а в этих местах ливень начнется – мало не покажется. «Тут и камни, и

целые реки с гор на трассу несутся, поторопитесь», – предупредили местные жители.

* * *

Вернулись мы домой поздно и отправились в соседнюю лавку покупать рекомендованное друзьями вино «Марина Альта». К нему старичок продавец навялил мне майоркинский специалитет – собрасада (совсем тосканское слово).

Ничего удивительного, что такие колбаски здесь популярны. У валенсийского сообщества, в которое входит провинция Аликанте, много общего с Балеарами. Корни собрасады – на Сицилии. Неудивительно, что мне в названии итальянское слово почудилось. Когда-то король Арагона заказал там колбаски-сопрассату, которые настолько ему понравились, что превратились в традиционное блюдо Балеар.

Это могут быть и домашние колбаски, с которыми можно готовить различные блюда. В нашей лавочке собрасада напоминала паштет в керамической мисочке. Я его – ее! – собрасаду – на белый хлеб намазывала, под оливки и вино. Очень хорошо пошло! Ингредиенты просты: свинина, сладкая и копченая паприка смешиваются вручную в керамической емкости большой деревянной ложкой.

Потом в местной газете прочла, что в этом секторе кризис, все меньше остается кустарных производств и вот таких маленьких лавочек.

Но независимо от кризиса, на фейерверки и праздники денег не жалеют. Мы попали на такой праздник, пока проезжали через очередной городок возле Аликанте. Пушки грохотали так, что уши закладывало, по городу разъезжали всадники. Основное действо должно было начаться вечером, это была так, репетиция. Кстати, говорят, что побеждают по очереди – то христиане, то мавры, чтоб действующим лицам обидно не было. А народ предпочитает роли мавров – костюмы интереснее.

Однажды я прочитала о рейтинге самых некрасивых городов Испании, составленном самими испанцами. Аликанте был в нем.

Думаю, что Аликанте этого не заслуживает. Здесь нет особых достопримечательностей, но это очень приятный, чистый город. Соглашусь с теми, кто считает, что город, где есть море и яхты, не может быть некрасивым. У причала стоит «Сантисима-Тринидад», и над городом, на желтой горе под синим небом возвышается замок Санта-Барбара.

Золотой и синий цвета пробуждают воспоминания детства,

песочные городки, построенные на берегу моря, и от этого становится тепло на душе. Мы совпали – по настроению, по состоянию души с этим местом. Возможно, в другое время и впечатления были бы другими, но сейчас мы, тюлени-ленивцы, пили вино, падали в бархатные волны, ели как удавы, всякие вкусности, бродили по вечерам по аллеям, гуляли вдоль порта, пока не становилось совсем темно.

Потом возвращались домой, и под нашим окном в черной южной ночи загоралась в свете фонарей золотая пальма, а над морем вставала золотая луна.

Что еще нужно для полного отпускного счастья?

Дом семьи Борджиа

Даже те, кто не увлекается историей, слышали фамилию Борджиа, которая ассоциируется с ядами, интригами, отравленными перстнями и прочими милыми вещами, тем более после выхода одноименного сериала.

Наиболее известны три Борджиа: Родриго, ставший в 1492 году папой Александром VI, и двое его детей, Лукреция и Чезаре.

И мало кто знает, что Борджиа – это итальянская версия испанской фамилии Борха, корни семьи в Испании. Еще менее известно, что кроме одиозных фигур эта семья дала миру одного святого – Фрэнсиса Борджиа. Святой Фрэнсис приходился внуком Родриго, его отцом был Джованни, или по-испански Хуан, брат Чезаре.

Родился святой в Испании, в герцогстве Гандия, которым правили Борха после возвращения из Италии.

Герцогский дворец в Гандии называют кратко: дворец Борха. Само по себе здание не впечатляет, но внутри много интересного, включая Патио де Армас – оружейный двор и великолепную золотую галерею.

Дворец строился, реконструировался в течение многих веков, и сейчас он представляет собой коллекцию различных архитектурных стилей. Следы готики XIV–XV веков, влияние Ренессанса XVI века, типичное барокко XVII и XVIII веков и, наконец, детали реконструкции уже XIX века, – он вобрал в себя всего понемногу.

В 1485 году дворец приобрел кардинал Родриго Борха, будущий папа Александр VI, специально для потомков, зародив герцогскую династию, которая существовала до XVIII века. Четвертым герцогом Борха был как раз святой Фрэнсис.

С 1889 года дворец был собственностью ордена иезуитов, которые занялись его реставрацией и обустройством, в первую очередь вокруг фигуры святого Фрэнсиса, который был третьим главой ордена.

Там, где сейчас расположен дворец, были стены, окружавшие город Гандия. Фасад сделан из камней и кирпичей, здание состоит из трех этажей, и кроме входа практически все здание было перестроено в XVII веке.

Интересна коронная ассамблея. Название пришло от многочисленных корон, которые декорируют потолок. Плинтусы выполнены в валенсийской технике Arris, то есть «ребро». Когда-то комната использовалась для административных целей, здесь герцог вершил суд. И здесь же находится самое старое готическое

окно дворца.

В XX веке были приобретены картины, иллюстрирующие сцены жизни святого Фрэнсиса.

Во дворце сохранились деревянные потолки, в частности в комнате под названием «Сардиния», а рядом с дворцом расположена церковь Святой Марии, построенная в XIV веке.

Это один из немногих сохранившихся дворцов, выбранный самим папой Борджиа по своему вкусу и долгое время остававшийся во владении семьи.

Во времена Борджиа в Испании существовало блюдо из Гандии под названием Ropa Vieja, в буквальном переводе «Старая одежка».

Готовить это блюдо несложно. Часто таким образом «обновляют» остатки мяса, приготовленного вчера.

Старая одежка, Ropa Vieja
Ингредиенты:
500 г мяса
1 помидор
2 средних баклажана
1 сладкий перец
4 ст. л. бульона
Оливковое масло

Если остатков вчерашнего рагу в холодильнике не нашлось, то берем кусочек мяса, отвариваем. В большой сковороде в оливковом масле тушим нарезанный спелый помидор, добавляем к нему очищенные и нарезанные небольшими кусочками два средних баклажана, запеченный ранее в духовке перец, нарезанный кусочками. Чуть-чуть все вместе тушим до готовности баклажанов, добавляем мясо, наливаем немного любого бульона так, чтобы содержимое сковороды не пригорало, и оставляем тушиться на медленном огне примерно 20 минут.

Подается это «переодетое» вчерашнее мясо на тостах или половинках крутого яйца.

Именно в Гандии родилось блюдо, впоследствии ставшее национальным каталонским. И это неудивительно, так как в давние времена валенсийские территории относились к Каталонии.

Паэлья с вермишелью, Фидеуа, Fideuà

Существует легенда о том, что родилось это блюдо на борту

корабля, чей капитан слишком любил паэлью и съедал ее столько, что не оставалось прочим членам команды. Надоело морякам голодать и уговорили они повара придумать что-нибудь, чтобы и им еда доставалось. И повар придумал, заменил рис вермишелью. Но он зря надеялся, что в таком виде капитан от него откажется – блюдо оказалось вкусным и довольно быстро приобрело популярность и на суше. Готовить фидеуа несложно.

Ингредиенты:

Для бульона:

500–600 г рыбных голов, плавников, хвостов, обрезков после разделки любой рыбы

1 морковка

1 луковица

5–6 вяленых помидоров

2 лавровых листика

Горстка душистого или черного перца горошком

Соль по вкусу

500 мл воды

Для самого блюда:

Упаковка вермишели

2 кусочка филе кальмара

10 крупных королевских креветок

Упаковка свежемороженых мидий в раковинах

1 красный сладкий перец

2 зубчика чеснока

2 средних спелых помидора

1 небольшая луковица

Щепотка шафрана (куркумы)

$^1/_2$ ч. л. сладкой паприки

Пучок петрушки

5 ст. л. оливкового масла

$^1/_2$ стакана белого сухого вина

Соль по вкусу

Рыбные части для бульона, нарезанную тонкими кружочками морковь, мелко нарезанную луковицу, вяленые помидоры закладываем в кастрюлю, доводим воду до кипения, варим 30 минут на слабом огне, подсаливаем по вкусу, перед окончанием варки добавляем лавровый лист и горошинки перца. Когда бульон только закипит, тщательно снимаем пенку или после готовности процеживаем. У нас должно получиться примерно пол-литра бульона.

Отдельно отвариваем мидии в раковинах 2–3 минуты, нераскрывшиеся выбрасываем.

Мидии откладываем и отвариваем кальмары 3 минуты.

Креветки обжариваем в сковороде в оливковом масле, вынимаем и обжариваем до золотистой корочки кальмары в том же масле. Вынимаем.

2–3 минуты обжариваем дольки чеснока в том же масле. Как только появилась золотистая корочка, вынимаем и выбрасываем.

Опускаем в сковороду вермишель и обжариваем ее до изменения цвета. Вынимаем и откладываем.

Обжариваем нарезанные тонкими колечками сладкий перец и мелкими кусочками лук. И далее, начиная с вермишели, возвращаем в сковороду ранее обжаренные ингредиенты, кроме кальмаров, заливаем бульоном, «сбрызгиваем» шафраном и паприкой, посыпаем петрушкой, все перемешиваем, накрываем крышкой и тушим на среднем огне примерно 15 минут.

Теперь выкладываем в сковороду кальмары, добавляем белое вино и ставим сковороду в заранее нагретую до 180°С духовку на 10 минут. Выключаем огонь и даем постоять в духовке еще минут 10.

К этому блюду подают сухое белое вино. В Каталонии – еще и соус айоли.

Ориоланос

Название этого города вызовет улыбку у русскоязычного человека, но в испанском языке не читается буква «h», соответственно, Orihuela на самом деле оказывается красивым словом Ориуэла. Так же красиво называют себя и жители – ориоланос.

Город находится на реке Сегура всего в часе езды от Аликанте, в глубь провинции.

Многие специально приезжают в Страстную неделю в Андалусию: в Севилью, Малагу, чтобы увидеть процессии кающихся грешников ее братств. Такие же процессии можно видеть и в Ориуэле. Закрытые лица членов братства (символ покаяния) создают ощущение тайны.

Ориуэла – римский Orchelis – в 711 году была завоевана маврами. 5 апреля 713 года герцог Теодомиро де Аурариола, называемый еще Тудемир, договорился с маврами об автономии города. Тогда было создано герцогство Теодемиро.

Между Теодемиром и Абд-Аль-Азизом, мавританским главой, был подписан один из немногих в истории договоров, в котором герцог признавал суверенитет исламского государства, а мавры признавали независимость внутри него Ориуэлы, но с наместником, которым становился герцог Теодомиро. Причем Ориуэла была освобождена от дани.

В 743 году, уже после смерти Теодомиро, арабы вернули себе Ориуэлу.

Ориуэла была выбрана Изабеллой и Фердинандом как плацдарм для решающего удара по маврам. Затем в течение четырех веков Ориуэла была епископской столицей провинции.

В нынешней Ориуэле около 80 тысяч жителей. Хотя город относится к Валенсийскому сообществу и его провинции Аликанте, географически он ближе к другому региону – Мурсии. Даже река Сегура связывает мурсийский город Картахену и Ориуэлу, и в кухне этих мест много мурсийских блюд.

В Ориуэле примечателен каждый дом в исторической части, старые дворцы украшены гербами, скульптурами, портиками. Интересны монастырь Сан-Доминго, главный собор Святого Сальвадора – то есть Спасителя, построенный в XII веке на руинах мечети и ставший в наше время монументом национального значения; епископский дворец, церкви Санта-Хуста и Санта-Руфина, опять же ставшие памятниками национального значения; Музей церковного искусства и Страстной недели, Археологический и Этнологический музеи, Дом-музей известного

испанского поэта Мигеля Эрнандеса.

* * *

Старый город не может существовать без легенд. Две из них – самые известные и немного грустные.

Первая легенда связана с замком Ориуэлы. Когда-то там проживал мавританский правитель Бесаддон, управляя и арабами, и христианами, которые жили вокруг.

В замке работала местная женщина, она была кормилицей и няней детей Бесаддона, и он полностью доверял ей. Каждое утро женщина поднималась из городка в замок и каждый вечер возвращалась обратно домой.

Ее прозвали Арменгола, по имени мужа, Педро Арменголя.

В один не очень прекрасный день было принято решение убить всех христиан, живших в городке. Бесаддону было жаль Арменголу, он решил сохранить жизни кормилицы, ее мужа и их двух уже взрослых дочерей.

За день до назначенной даты, 16 июля, Бесаддон предупредил Арменголу, что ей и ее семье необходимо остаться в замке в эту ночь.

Как истинная христианка, Арменгола предупредила христиан, и вечером в замок вместе с ней поднялись ее муж и две крепкие молодые девушки, притворившиеся ее дочерьми, все они были вооружены.

Арменгола знала замок очень хорошо. Бравая четверка потихоньку перебила всех внутри замка, включая самого Бесаддона, и укрепилась в замке.

Так ориоланос были спасены. Все закончилось для них хорошо, к утру в Ориуэлу вошли войска Хайме Арагонского и освободили остальную часть города. С тех пор 17 июля отмечается как праздник – День Арменголы и День Реконкисты в Ориуэле.

А правильно ли поступила женщина – не нам судить.

Легенда об Оригоре – принце-воине – рассказывает, что долгое время жителей этой местности пугала страшная птица-монстр, которая летала над полями и деревнями. Крики ужаса слышались повсюду, и люди убегали и прятались в домах, едва завидев издалека ужасное существо.

В народе говорили, что в лапах чудище держит меч. После каждого появления птицы-монстра начинались битвы и сражения, в эти места приходила война. Ни один храбрец не решился сразиться с птицей.

Как-то раз опять прилетела птица, кружила над полями, и вскоре жители услышали звуки барабанов, варвары были уже близко.

Тут юноша по имени Оригор в отчаянии побежал навстречу птице и бросил в нее свое копье. Птица упала на землю, а варвары, увидев, насколько храбрые воины живут здесь, без боя повернули назад и ушли из этих мест.

Юноша бросился к птице, чтобы отнять у нее меч, но, подбежав, увидел, что никакого меча нет, и перед ним не монстр, а просто большая птица, которая рассказала человечьим языком, что летала с единственной целью – предупредить о подходе врага, чтобы жители успели подготовиться и защитить себя.

Обрадованные люди выходили птицу, окружили ее всяческими почестями. С тех пор никто не мог победить жителей Ориуэлы, на их защиту вставали храбрый воин Оригор и его волшебная птица.

Говорят, что земля Ориуэлы заколдована. Много веков назад принц-воин, как прозвали храброго юношу, предупредил, дав клятву:

«Я, Оригор из Ориуэлы, буду сражаться за эту землю, если кто-то придет убивать наших детей, грабить наши земли. У нас не должно быть больше войны, но если нападут на нас, тогда мы будем сражаться, как сражались сейчас».

И никогда больше не было сражений на земле Ориуэлы.

Ориуэла чтит старые традиции.

Как в любом городе Испании, который был под мавританским господством, здесь в сентябре проходит праздник «Христиане и мавры».

В начале февраля здесь открывается один из главных средневековых рынков в Испании – Меркадо Медиеваль, несколько дней подряд идут представления, народ надевает средневековые костюмы, устраиваются рыцарские турниры, на площадях жарятся поросята.

Но главный праздник в Ориуэле – это Семана санта, Страстная неделя.

14 кофрадий – братств в Ориуэле. Корни одних уходят в XVII век, другие намного старше. Несколько братств связаны со священным городом Лорето, и фонтан с этим именем стоит на одной из площадей Ориуэлы.

Первые официальные упоминания о братствах Ориуэлы относятся к 1602 году. Спустя двадцать лет состоялась одна из самых важных процессий – процессия Святой крови, на которой несли реликвии из собора в Лорето.

Сегодня в Ориуэле каждое братство имеет свое значение и

свои символы. Братство Nuestra Senora de las Dolores – Пресвятой Девы болей наших, Братство De la Santa Cena – Святой вечери, Братство Los Azotes – Стегающих – его члены искупают грехи, истязая себя, Братство Del Silencio – Молчания и многие другие.

В Страстную неделю город совершенно преображается. Как и столетия назад на улицы Ориуэлы выходят фигуры, одетые в белое, красное или черное, окружающие статую своего приходского святого, украшенную драгоценностями и цветами. Играют оркестры, и члены братств несут статуи на носилках-постаментах по городу. Цвета одежды зависят от конкретного братства, иногда на одежде может быть вышита его символика.

Те, кто не принадлежит ни к одному из братств, объединяются во главе с кабальерос – именитыми аристократами Ориуэлы вокруг образа Пресвятой Девы Одиночества – Nuestra Senora de la Soledad. Меня это имя Пресвятой Девы всегда приводит в трепет.

Аликантий ские деревни

Почетная обязанность – идти впереди процессии вместе с епископом и главами города – принадлежит потомку семьи, правившей этими местами не одно столетие и до сих пор играющей важную роль в жизни города. Я уже упоминала о титулах этого человека, когда рассказывала о традициях испанской аристократии.

В черном мундире, с золотой шпагой на боку и регалиями, собранными семьями, слившимися в одном человеке, он спокойно

шагает впереди процессии, как шел его дед, его отец и пойдут его сыновья.

Благодаря ему я познакомилась с Аликанте и Ориуэлой, узнала историю каждого из братств, легенды и историю, увидев ее средневеково-волшебной, где рядом с обычными людьми существуют рыцари и средневековые клирики, скользят в тени палаццо прекрасные дамы…

Близость к Мурсии подарила Ориуэле одно типично мурсийское блюдо, о котором вспоминает с ностальгией каждый местный житель. Это блюдо, которое готовили бабушки по большим праздникам, в первую очередь на Рождество, и оно осталось в памяти на всю жизнь. Сейчас его нередко готовят дома, и все же вкус того самого первого блюда из детства кажется особенным, неповторимым.

Прежде чем поделиться рецептом, все мои знакомые начинали счастливо улыбаться и даже зажмуривать глаза. Разве могла я не выспросить все до мельчайших подробностей, особенно после того, как попробовала!

Это – фрикадельки из индейки с кедровыми (пиниевыми) орешками. Но это не альбондигас, к которым мы с вами уже привыкли, если речь заходит о фрикадельках. Как подчеркивают все, это пеллотас, или мячики.

Давайте узнаем, как готовят мурсийские бабушки

«Мячики» из индейки, Pellotas de pavo

Суть этого блюда в том, что берутся аутентичные мурсийские колбаски, которые делают только в этом регионе Испании. Скрепя сердце мне разрешили заменить их тем, что мы сможем найти в наших магазинах. Главное, еще раз подчеркнула сеньора Пепа, – никакой курицы!

Ингредиенты:

500 г грудки индейки (Если придется взять курицу, не найдете индейку, вам очень сильно не повезло, – говорит бабушка моего знакомого из Ориуэлы, сеньора Хосефина, по-домашнему Пепа)

500 г очень постной свинины, индейка и мясо прокручиваются в фарш

100 г варено-копченой колбасы с жиром – тут уж придется брать то, что предлагают наши магазины, она должна быть мягкой, ближе к домашней

100 г нежирных домашних купат из свинины, все колбаски также пропустить через мясорубку

3–4 зубчика очень мелко порубленного чеснока

Небольшой пучок очень мелко порубленной петрушки

Сок 1 крупного лимона

50 г кедровых орешков

Соль, перец по вкусу

Щепотка корицы

1 кг большого круглого домашнего белого хлеба или нескольких высушивается и крошка вычищается из корочек

6 яиц

Смешиваем все вышеперечисленное руками в большой глиняной или керамической миске. Должна получиться однородная масса.

Корицы кладем совсем чуть-чуть, иначе она забьет вкус.

Крошки постараемся измельчить посильнее, добавим в фарш. Если останутся крупные кусочки, они будут некрасиво торчать. Яйца не взбиваем, просто хорошенько вмешиваем. Солим, перчим по вкусу. Формируем шарики 4–5 см в диаметре, помогая себе большой суповой ложкой. О нуазетницах бабушки даже не слышали!

Главное отличие от альбондигас – это пористость полученных «мячиков». Не старайтесь хорошенько их ужать, смысл как раз в легкости и мягкости.

Пеллотас варятся исключительно в бульоне. Бульон можно варить из любого мяса, главное условие – он должен быть абсолютно постным, такова традиция! Сеньора Мирабель, соседка сеньоры Пепы, даже рекомендует не процедить бульон, а отправить его в холодильник. Оставшиеся и не нужные нам жиринки замерзнут, превратятся в корочку, вот тут-то мы их поймаем и легко уберем даже вилкой!

Традиционно для приготовления бульона используют кости нежирной свинины и стебель сельдерея.

Варим бульон обычным способом. После того как весь жир удалили, снова ставим бульон на огонь, доводим до кипения и опускаем в него наши пеллотас. Количество бульона и объем кастрюли должны быть достаточными, чтобы пеллотас не слиплись при варке. Можно не варить сразу все, а заморозить (что упростит опускание их в бульон при варке) и отваривать по числу едоков каждый раз. Обычно каждый гость получает тарелку, где в достаточном количестве бульона поданы 4 шарика.

Как только бульон с пеллотас закипел, мы убавляем огонь, снимаем пенку и варим примерно минут 15.

Сеньора Мирабель перед готовностью посыпает бульон небольшим количеством мелко порубленной свежей мяты, говорит, что так лучше раскрываются все вкусы. Сеньора Пепа считает это лишним, корица, орешки, лимон уже сделали свое дело.

Но обе сеньоры настаивают на помешивании бульона с пеллотас только деревянной ложкой. А уж досаливать ли его – это по вкусу каждого.

Среди известных блюд Ориуэлы
Суп с рыбными фрикадельками, Altaballacos
Ингредиенты:
400 г целой трески
100 г зеленого горошка свежего
100 г средней темной фасоли, можно консервированной (но не в томате), чтобы не замачивать с вечера
4 артишока
3 большие картофелины
1 помидор
3 зубчика чеснока
1 яйцо
Петрушка
Горсть кедровых орехов
$^1/_4$ стандартной буханки (черствой) хлеба
молоко
Оливковое масло
Соль по вкусу

Разделываем треску на филе, филе пропускаем через мясорубку для фарша или просто мелко режем. Из костей варим бульон.

Замачиваем хлеб в молоке, отжимаем, добавляем в фарш хлеб, соль, мелко нарезанные чеснок и петрушку. Обжариваем кедровые орешки, измельчаем в ступке и также добавляем в смесь. Разбиваем туда яйцо. Хорошо все вместе вымешиваем.

В сковороде обжариваем в оливковом масле измельченный помидор. Формируем фрикадельки, обваливаем в муке и обжариваем в оливковом масле в сковороде с помидорами. Откладываем.

К этому моменту у нас сварился бульон, кости выбрасываем, опускаем в бульон фасоль и горошек и варим на медленном огне. Мелко режем картофель и артишоки и отправляем в кастрюлю. Когда картофель и фасоль стали мягкими, опускаем в наш суп фрикадельки вместе со всей помидорной мякотью и остатками масла в сковороде. Подсаливаем по вкусу и варим до готовности.

Суп должен получиться густым (дайте ему достаточно выкипеть), «чтобы ложка стояла».

Крокеты из хамона и курицы, Croquetas de pollo y jamón
Это рецепт закуски, родившейся в Ориуэле и

распространившейся на всю Испанию.

Ингредиенты:

1 очень тонко нарезанная луковица

Оливковое масло

100 г хамона серрано

250 г вареной куриной грудки

1 л молока

170 г муки

Соль

Щепотка молотого мускатного ореха

Мука

2 взбитых яйца

Панировочные сухари

Разогреем в оливковом масле в глубокой сковороде лук, не поджарим, а именно разогреем, чтобы он стал мягким и прозрачным. Без подрумянивания.

Добавляем мелко порубленные хамон и куриную грудку, все вместе тушим, пока курица не станет золотистой.

Добавляем немного муки, хорошенько все размешиваем, но не дольше минуты, чтобы мука не потемнела.

Вливаем молоко, подсаливаем и добавляем мускатный орех. Варим наш почти заварной крем на медленном огне, стараясь, чтобы крем не прилипал, пока не начнет отставать от стенок сковороды.

Остужаем сковороду в холодной воде. Как остыло – формируем крокеты.

Добавляем оставшуюся муку и взбитые яйца, обваливаем в панировочных сухарях и обжариваем в большом количестве оливкового масла до золотистой корочки.

Кухня Аликантина

Повар превращается в художника, когда ему есть, что сказать своим блюдом, словно художнику своей картиной.

Жоан Миро

Пешеходные улицы Аликанте полны старинных «тапасных» заведений, вы же помните, что лучшие тапас-бары в Мадриде и Аликанте! По углам площадей прячутся многочисленные ресторанчики, но здесь, в приморском городе, больше едят рыбу и морепродукты, чем мясо, хотя среди популярных блюд фигурирует кролик.

Венец приморской туристической кухни – это смешанное блюдо из рыбы и морепродуктов, где на огромном блюде вам подадут и крупных креветок, и обжаренные куски нескольких видов рыб, и кольца кальмаров, и половинку лобстера.

Среди самых любимых местных заведений – тапас-бар «Эль Ребухито», или пристроившийся к нему с угла «Эль Бурлаеро» (здесь уже кухня на гриле) на улице Сан-Франсиско, или ресторанчик «Ноу Манолин».

«Эль Ребухито» – андалусский ресторанчик. Тапас тут в таком количестве, что глаза разбегаются, но возьмете все, на что разбежались, – гарантированно не съедите, это только кажется, что порции закусочек маленькие.

Вот, например, **«патата айоли»** – запеченный в печи картофель с домашним чесночным майонезом (**патата брава** будет с острым перцем вместо майонеза) или **«мехийонес аль вапор»** – мидии с лимоном, приготовленные в горячем бульоне, маленькие ракушки здесь подают в горячем оливковом масле, чуть присыпанные чесноком и крупной морской солью.

Один из многочисленных баров Аликанте

Всяческие антрекоты и эскалопы будут большими, но суховатыми. А вот **соломийо** – это огромный кусок мяса на гриле, присыпанный крупной морской солью и лепестками козьего сыра, прекрасен!

А когда вы, от разнообразия и количества съеденного, на следующий день решите, что уже кусок в горло не влезет – тут вам **кальдо** (бульон) или просто **сопа** (суп) **«кон фидеос»**, с вермишелькой.

«Бокеронес» – это тоже закуска, это крупные анчоусы, но не маринованные, а обжаренные до хруста, и едят их вместе с хвостами и хребтами.

«Ребухито», ставшее названием заведения, – это коктейль.

Коктейль «Ребухито», rebujito

Готовить его просто, во всяком случае дома. Это прекрасно освежающий напиток безо всяких затей для жаркого летнего дня.

Ингредиенты:

1 л белого сухого вина

1 л газированного напитка (как правило, лимонного, типа «швепс лимон»)

Лед

5 листиков мяты

В кувшине смешиваем вино с газированной водой, добавляем мяту и настаиваем примерно полчаса в холодильнике. При подаче в бокалы добавляем лед и украшаем свежими листиками мяты на краешке бокала.

– Знаешь, – сказал наш испанский гранд, пока мы пили белое вино «Марина Альта», получившее кучу Гран-при и золотых медалей и прочих наград на международных конкурсах, – на самом деле паэльи классической не существует.

В Валенсии, например, – он поморщился, – туда зачем-то кладут овощи. А вообще, существует огромное разнообразие паэльи. Есть даже очень жидкая, ее надо есть ложкой. Есть паэлья с морепродуктами, смешанная с мясом кролика, со свининой или птицей. На острове Табарка делают кальдерету, но это не привычное кастильское мясное блюдо, это огромная кастрюля с рисом, рыбой, морепродуктами, классическое блюдо Табарки.

– Мы тоже делаем кальдерету, – похвалился подошедший хозяин ресторанчика, – и сарсуэлу (аликантийский аналог буйабеса, название переводится как «оперетка» – так много разнообразных рыб и морепродуктов в этом «спектакле»), но и то и другое надо заказывать как минимум за день, чтобы мы купили всю необходимую рыбу и чтобы блюдо успело настояться. Но вы попробуйте нашу классическую паэлью, аликантийскую!

Тапас-бар «Эль Ребухито»

Это была просто сказка, совершенно не похожее на прочие, съеденные мною раньше, блюдо. Рис тянулся в карамельном сиропе, темном от помидоров и шафрана, а дно сковороды было выстлано густой коричневой запекшейся корочкой пропитавшегося соусом риса, которую надо было есть ложкой.

– А с чернилами каракатицы я не люблю, – сказал наш друг. Мы тоже замотали головами:

– Не надо нам с чернилами, мы теперь, кроме этого божественного блюда, ничего больше в рот не возьмем!!

Я не буду рассказывать, как готовят паэлью, пусть кулинарные книги пестрят ее рецептами, мы этого не повторим. Чтобы приготовить хорошую паэлью, надо как минимум иметь специальную сковороду, только что пойманные морепродукты и… испанскую бабушку.

Кроме паэльи в Аликанте много других блюд из риса. И на каждом шагу арросерии – «рисовые заведения».

Одно из популярных блюд из риса
Хвост морской рыбы с рисом, Arroz a banda
Ингредиенты:
400 г риса
Несколько крупных креветок или лангустинов
1 хвост крупной морской рыбы
2 зубчика чеснока
1 луковица
2 помидора
1 ст. л. острого перчика
Щепотка шафрана
1,2 л рыбного бульона

Нарезаем лук очень маленькими кубиками. Снимаем кожицу с помидоров и так же мелко нарезаем.

Рыбий хвост (в Аликанте берут хвост страшнючего морского черта, непривлекательной на вид рыбы семейства удильщиков. Неудивительно, что именно хвост: увидев его голову, никто в здравом уме это блюдо есть не будет!) обжариваем на оливковом масле в сковороде, притушиваем с небольшим количеством бульона.

В глубокой сковороде обжариваем креветки, добавляем чеснок, лук, когда все слегка обжарилось вместе – толченый перчик и помидоры. Через 2–3 минуты добавляем шафран, затем рис, заливаем все бульоном и готовим на среднем огне примерно 20 минут. При необходимости можно долить бульона или теплой

воды.

Сковороду ставим в духовку при температуре 180°С на несколько минут, чтобы рис приобрел золотисто-коричневую корочку и ушла лишняя влага.

Укладываем сверху хвост рыбы, слегка поливаем оливковым маслом и посыпаем рубленой петрушкой.

На расставленных по пешеходной улице бочках вечером горят свечи, сбоку на каждой бочке – крючок для сумки, вокруг простые деревянные табуреты. Когда опускается на город вечер, здесь нет ни одного свободного места.

Последние годы в Испании на пике популярности галисийская кухня. И здесь тоже несколько галисийских ресторанчиков. В них обязательное «пульпо гальего» (мы-то с вами знаем, что правильное название его «а фейра»!) – теплый осьминог в красном перце, совсем не остром. Вообще, здесь красных перцев море, разной остроты и сладости. Лучшие – из Эстремадуры, в маленьких жестяных коробочках.

Ресторанчик «Эль Риу» находится между Гуадалестом и Бенидормом. Он стоит в безлюдном месте, у моста, среди гор, рядом с рыночком местных продуктов – ох, какой на рыночке айвовый мармелад, который так идет к выдержанному сыру манчего!!!

Здесь множество блюд на гриле, главное из которых – кролик в чесноке. Мы ели и кролика, и перепелок на гриле, и парильяду де вердурас – блюдо из разнообразных овощей на гриле, которое я так люблю в Испании.

На гарнир – картошечку печеную в мундире с чесночным соусом айоли и маленькую закуску – помидоры, чеснок, чуть-чуть баклажана и сыр в остром соусе на отдельной тарелочке.

Мясные фрикадельки в ресторане готовят «а ла хардинеро» – по-садовничьи, в густом соусе из томатов, трав и чеснока.

Сочные, толстые баклажаны на гриле напоминают римские артишоки, а на десерт подается запеканка из кислого молока с грецкими орехами, политая медом.

С десертами здесь все прекрасно. И крохотные шоколадные шарики, и огромные лимонные пирожные, лежащие на прилавках многочисленных кондитерских Аликанте, оказались выше всяческих похвал. В жаркое время года очень популярно мороженое и многочисленные холодные напитки, от лимонных до ячменных, сорбеты, анисовые кофейные напитки и ликеры на травах для пищеварения.

Кто сказал, что испанская кухня не интересна?

Mojama de atun – или «сухой тунец»

Это блюдо из тунца, которое, по мнению некоторых кулинаров, является самым «презентативным» блюдом не только Аликанте, но всего Валенсийского побережья.

Слово, давшее название блюду, арабское, и означает «сухой». В Испании даже есть поговорка «más seco que la mojama», то есть еще суше, чем мохама.

На самом деле это просто ломтики соленого тунца, промытого и обсушенного, политого оливковым маслом. Такие ломтики используются и для салатов, и просто как закуска в качестве тапас.

Перикана

Большинство традиционных блюд Аликанте связано с морем. Среди них – «перикана», рецепту которой более ста лет. Основным ингредиентом этого блюда является рыбка капеллан, напоминающая крупную мойву или корюшку, причем сушеная. 2–3 рыбки целиком укладывают на противень, рядом – несколько зубчиков чеснока, разрезанных пополам, и в течение 5–7 минут без добавления масла все это запекается в духовке. Вынимают – разбирают рыбок на филе, просто небольшими кусочками укладывая в тарелку, добавляют пару сушеных темных перцев, удалив семена и стебель и нарезав их кусочками, туда же запеченный чеснок. Все перемешивают и поливают оливковым маслом. В давние времена все это укладывалось на ломоть хлеба и было сытной закуской для тех, кто работал вдали от моря в полях, и для рыбаков. В настоящее время это интересная закуска к белому вину.

Иногда, упрощая рецепт, рыбку обжаривают в оливковом масле на сковороде вместе с чесноком, а для остроты добавляют маленький острый перчик.

Кто-то сверху еще и соусом айоли бутерброд покрывает.

На 2 рыбки берут 2 зубчика чеснока, половинку острого перца и два сушеных перчика. Для заливания – 60 мл оливкового масла.

Olleta – Оллета

Это блюдо, которое каждый аликантинец ел в детстве у своей бабушки, и оно у всех вызывает самые теплые чувства. Оллета – это блюдо для холодного времени года, очень сытное рагу, где в одном горшочке тушатся свиные ребра, лук, листья мангольда, картофель, стручковая фасоль, репа, морковь, сушеный перец, фасоль или чечевица.

Вариаций ингредиентов для этого блюда очень много, есть и

вегетарианский рецепт, без ребрышек, есть и рецепты с добавлением разнообразных колбасок.

Иногда вместо чечевицы кладут рис, что не заменяет в рагу фасоль! Репа мелко режется и тушится отдельно с чесноком и луком, прежде чем добавить ее в рагу.

Крем из тыквы, Crema de calabaza
Ингредиенты:
1 средняя тыква (примерно 400 г)
1 зубчик чеснока
1 луковица
1 средняя картофелина
1 морковка
Немного лука-порея
2 ст. л. оливкового масла
Соль по вкусу

Наливаем 5 стаканов воды в кастрюлю, нарезаем тыкву сначала полосками, потом ломтиками (так удобнее нарезать), отрезаем верх и донышко морковки и нарезаем небольшими ломтиками. Нарезаем маленькими кубиками картофель, луковицу и кладем целый зубчик чеснока.

Высыпаем овощи в кастрюлю, добавляем 2 столовые ложки оливкового масла, 1/2 чайной ложки соли, накрываем крышкой и варим все вместе 20 минут на среднем огне. Взбиваем все миксером. Можно добавить немного сливок. Лук-порей режем тонкими кружочками и украшаем крем перед подачей.

Испанцы укладывают при подаче сверху на крем пудинг из кровяной колбасы. Для этого одну колбаску смешивают с небольшим количеством сливок, яйцом и щепоткой мускатного ореха и около 40 минут запекают в духовке в мисочке на водяной бане.

Подобный крем готовят и из кабачков. А тыквенное пюре добавляют в торт, в тесто и в крем, обязательно с медом из апельсиновых цветов.

Несколько вариантов приготовления сушеных помидоров в Аликанте

На солнце. Помидоры, нарезанные половинками, помещаем в миску, отделяя друг от друга, разрезом вверх. Хорошо подсаливаем и при желании добавляем ароматические травки. Выставляем на солнце. Как только солнце село, помидоры заносим в дом, чтобы их не испортила вечерняя влажность. И так в течение недели.

Печеные. Помещаем помидоры на форму для выпечки, нарезав и

уложив так, как уже говорилось. Ставим их в духовку при температуре 65˚С примерно на 6 часов, периодически переворачивая. Когда помидоры потеряют влагу и станут твердыми и нелипкими, вынимаем их из духовки.

Как только помидоры остынут, помещаем их в предварительно стерилизованную стеклянную банку, туда же кладем зубчик чеснока, базилик и немного перца, слегка сжимая их так, чтобы между слоями не оставалось воздуха. Заливаем оливковым маслом, убедившись, что воздушных пузырьков не появилось. Есть такие помидоры рекомендуется через неделю, чтобы они хорошенько пропитались.

Для соуса «Salmoreta» *на противне запекаются помидоры, чеснок, острый перчик, примерно 30 минут при температуре 160 или 180˚С. Можно просто обжарить все в сковороде, при этом оливковое масло должно стать красноватым.*

Ингредиенты для 2 спелых помидоров:
2 перчика
4 зубчика чеснока
Оливковое масло
Соль

По готовности все вместе перемешивается в блендере и подается к мясу или рису, или на тостах, смешивая с небольшим количеством соуса айоли. Иногда добавляют петрушку.

В качестве тапас, а вернее пинчос, делают маленькие котлетки (чтобы поместились на небольшой кусочек хлеба, примерно четверть привычного нам ломтика черного хлеба) из смешанного фарша телятины и свинины.

Как только котлетки пожарились, они укладываются на хлеб, сверху – сушеный помидорчик, и пока горячие – кусочек мягкого сыра. Сыр должен растаять сверху котлетки с помидорчиком. Далее укладывается кусочек карамелизированного лука, и все скрепляется шпажкой.

Вино с легендарной историей

Есть в Аликанте вино, требующее особого упоминания. Считается, что самое знаменитое и старое вино этих земель – Fondillón – родилось случайно.

В основном хозяева земель сдавали их арендаторам, в конце концов получилось так, что виноградники исчерпали свои силы. В погоне за прибылью виноград снимали рано, производя молодое вино, и то, что еще оставалось на лозе после жаркого лета, напоминало изюм.

Но и такие ягоды шли в дело. Они долго настаивались в темных холодных подвалах, ферментация шла медленно. В результате появилось вино с высоким содержанием алкоголя, которое хранилось в течение десятилетий в огромных старинных резервуарах, набирая вкус, цвет и аромат, и позволило родиться вину фондильон.

Существует бесчисленное количество исторических упоминаний об этом вине, в частности, о нем говорится в мемуарах герцога Сан-Симона, который был официальным летописцем двора Короля-Солнца Людовика XIV. Герцог утверждал, что единственным, что поддерживало силы тяжело больного короля, было печенье, размоченное в вине фондильон. Тогда фондильон было одним из самых известных вин мира того времени.

Военно-морской адмирал Хулио Гильен Тато написал, что эти вина были первыми, сопровождавшими экспедицию, возглавляемую Магелланом в его легендарном путешествии по миру. Врачи отметили, что матросы, которые пили фондильон, не болели цингой. Во время экспедиций на запасы этого вина тратилось больше средств, чем на вооружение!

В XVI веке это вино первым в мире получило собственное имя, опередив бордо и шампанское! Его превозносили Шекспир и Эмилио Сальгари, Даниэль Дефо, Достоевский и Александр Дюма, который в одном из своих романов предложил герою на выбор херес, портвейн из Порту и фондильон, и герой выбрал последнее.

Золотой век вина длился целых четыре столетия, с XV по XIX век.

Но прошли века, и перепроизводство вина, а затем и гибель виноградников, зараженных филлоксерой, привели к тому, что фондильон исчез.

Лишь в 1954 году дон Элеутерио Льорка, член семьи Поведа, обнаружил несколько бочек этого вина в подвалах дома,

принадлежащего его другу. Винодел Сальвадор Поведа сумел восстановить легендарное вино. Для этого потребовалось десять лет. Евросоюз признал вино фондильон одним из пяти лучших вин класса люкс.

Фондильон напоминает старинные портвейны из Порто, в нем есть что-то от хересного амонтильядо. Но даже в Испании это вино считается очень редким и его не найдешь в обычных магазинах. Это десертное вино, хотя четкую классификацию для него до сих пор не определили. Производит фондильон по-прежнему компания семьи Поведа, уже в новых поколениях. Винные гурманы могут найти его в провинции Аликанте в городке Моновар, на винодельне Bodegas Salvador Poveda.

Лучшим коллекционным вином считается фондильон резерва 1980 года.

К вину в Испании часто подают запеченный картофель, который макают в острые соусы. Вот пример такого соуса.

Соус Ромеско, Salsa Romesco

Ингредиенты:

150 мл оливкового масла

1 сладкий красный перец

6 крупных спелых помидоров (можно в собственном соку без кожицы)

1 головка чеснока

1 луковица

1 жгучий красный перчик (тут все зависит от вкуса, можно и половинку, а можно и 2–3 штуки)

50 г миндаля

30 г белого подсушенного хлеба без корки

2 ст. л. винного уксуса

1 ч. л. сладкой паприки

1 ст. л. соли

1 ч. л. сахара

Запекаем на противне без масла сладкий перец, томаты и головку чеснока, остужаем, очищаем чеснок от шкурки, перец от стебля и семян.

Если помидоры свежие, снимаем кожицу.

Луковицу мелко нарезаем и слегка обжариваем в небольшом количестве оливкового масла, очищаем от семян жгучий перчик и добавляем к луку, еще немного тушим.

Теперь добавляем в сковороду очищенный миндаль, паприку, раздавленные помидоры и нарезанный кубиками хлеб без корки, доводим все вместе до кипения.

Остужаем, помещаем в чашку блендера, подсаливаем и добавляем сахар, вливаем уксус, оливковое масло. Измельчаем все вместе до однородного состояния.

У нас получится согревающий даже на вид ярко-оранжевый соус.

Соус ромеско родился в Каталонии как приправа к знаменитому печеному луку кальсотс. Вариаций его множество, иногда в соус кладут орехи фундук вместо миндаля, делают более жидким, увеличивая количество масла.

Постепенно со временем он превратился в закуску в первую очередь к овощам и распространился на всю Испанию.

Испанский Новый год

Этот праздник заслуживает отдельного рассказа, ведь испанская «серия» новогодних и рождественских праздников состоит из трех частей с собственными названиями. Это «Nochebuena», «Nochevieja» и «Dia de los Reyes Magos».

Рождество – Nochebuena, или хорошая (добрая) ночь – особо не отличается от традиций прочих католических стран. Его обязательный атрибут – Belen (Вифлеем), рождественские ясли с фигурками Девы Марии, Младенца Иисуса и Сан-Хосе – святого Иосифа, в окружении животных. Фигурки разных размеров устанавливают в домах и на улицах, а дети разыгрывают вифлеемские сценки.

В деревнях поют рождественские песни, напоминающие наши колядки, подыгрывая бубнами и барабанами.

С давних времен существовали традиции приготовления особых блюд на Рождество. В некоторых районах Валенсии это обязательно должна быть баранина. Во многих регионах пекут шоколадный рулет, Tronco de Navidad, символизирующий руку цыгана (в темном шоколаде, естественно).

Еще одно традиционное блюдо – бульон с фрикадельками, caldo con pellotas («горячее с мячами» в буквальном переводе). Иногда одна порция это огромная фрикаделища с бульоном.

Правда, как жалуются испанские друзья, последнее время испанки больше заняты карьерой, все меньше времени отводят приготовлению домашней пищи, и традиционные блюда уходят в прошлое, на испанском праздничном столе воцаряются птица и морепродукты.

Неизменным остался только туррон, очень вкусный и очень жесткий миндальный торт мавританского происхождения. Раньше его пекли специальные маленькие кондитерские в каждом городке, теперь просто покупают в магазинах.

В полночь практикующие католики идут на рождественскую мессу – missa del gallo, месса петуха, – после чего семья возвращается к общему ужину, правда, молодежь после полуночи уходит из дома повеселиться в собственные компании.

Вторая часть праздников – это Nochevieja, или «старая ночь», с 31 декабря на 1 января.

В эту ночь народ выплескивается на площади города. Центром всех испанских торжеств является площадь Пуэрта-дель-Соль в Мадриде. По часам на ее ратуше вся Испания и встречает наступление Нового года.

С этим связана известная испанская традиция: с каждым ударом часов нужно съесть одну виноградинку. (Пробовала, хорошо идет маленький «кишмиш», без косточек, большие разжевать и проглотить не успеваешь!)

Раньше в маленьких деревнях один из членов семьи бил в чугунную посуду, котел, сковороду, и также с каждым ударом «часов» нужно было съесть виноградинку.

Традиция эта весьма молода, родилась она в городке Эльче, в провинции Аликанте, когда у виноделов района Байкс Виналопо в 1909 году было перепроизводство винограда. Чтобы хоть как-то уничтожить запасы – не выбрасывать же! – виноделы решили таким образом отметить наступление Нового года. Отсюда традиция распространилась по всей Испании и стала известна во всем мире как типичный испанский обычай.

Если вы не успели съесть 12 виноградин или вообще не стали этого делать, следующий год будет для вас неудачным.

Уже после боя часов и поедания виноградин начинается собственно праздник – шампанское, фейерверки, поздравления.

Кстати, модернизация сыграла однажды с испанцами злую шутку.

Все давно привыкли отмечать время по бою башни на мадридской Пуэрта-дель-Соль. И многие упускают из виду, что перед последним «решающим» боем часы бьют кварту. И однажды, в 1989 году, диктор испанского телевидения ошибся и объявил квартой (типа – подготовимся, вот сейчас!) сам бой полуночи. В результате вся Испания осталась без своих традиционных виноградин. Это превратилось в катастрофу вселенского масштаба и стало главной новостью газет на следующий день. Эту ночь вспоминают до сих пор, и не с лучшими эмоциями!

У каждого города свое место для встречи Нового года и свои местные особенности. Например, в маленьком городке Коин около Малаги жители города переодеваются в старинные костюмы и выходят на улицы после полуночного боя часов.

И, наконец, последняя, завершающая часть праздников – это День Королей-магов с востока – «Reyes Magos d'Oriente» (волхвов).

Три волхва – Гаспар, Мельхиор и Бальтасар – прибывают в города Испании 5 января в красочной процессии – кавалькаде (cabalcata). Одной из самых помпезных считается барселонская, где они, как положено, прибывают на корабле с моря.

Короли-маги обязательно приносят с собой три вещи с символическим значением – золото, ладан, мирру, три дара, принесенных когда-то волхвами Младенцу Христу.

Их встречают толпы народа, а дети в этот день ложатся спать пораньше. Это нашим детям Дед Мороз кладет подарки под елочку в новогоднюю ночь, а испанским детям подарки приносят Короли-маги в ночь с 5-го на 6 января.

Если ребенок вел себя плохо – утром вместо подарка он найдет уголь, который приносят плохим детишкам Короли-маги.

Особенная традиция связана с этим днем в Альхесирасе (провинция Кадис, Андалусия), больше нигде в Испании она не встречается. Дети этого города заранее готовят всяческие бряцающие, грохочущие жестянки и связывают все это в одну оглушающую цепь. Утром 5 января они выходят на улицы города с этим ужасом, который волочат по дороге.

Связано это с легендой: много-много лет назад над горой Ботафуэгос встало темное облако, которое не давало Королям-магам разглядеть дома, в которых жили дети. Чтобы не остаться без подарков, дети придумали выход: они начали стучать и бренчать всем, что только попало под руку. Так Короли-маги нашли их в темном тумане.

Это самая долгожданная и волшебная ночь не только для детей, но и для взрослых.

– Ну, – часто спрашивают меня испанские знакомые 6 января, – ты хорошо себя вела, что тебе принесли Reyes-Magos?

Долго объяснять, что мы про такое вообще не знаем, видимо, просто я не заслужила!

Испанское рождественское полено, Tronco de Navidad

По виду напоминающее шоколадный рулет с кремом из нашего детства, который и сейчас можно найти на прилавках кулинарий.

Ингредиенты:

Для бисквита:

75 г пшеничной муки

50 г кукурузной муки

5 крупных яиц

125 г сахара

1 ст. л. ванильного сахара

Немного соли

Для «наполнения»:

300 мл сливок

150 г сахара

100 г порошка какао

Для «оболочки»:

200 г шоколада, не менее 60 % или 70 % какао в составе

50 мл сливок

Отдельно еще 50 мл сливок

Сначала мы готовим «наполнение», смешивая густые сливки с сахаром и какао-порошком. Сливки должны быть жирными, густыми, холодными (заранее подержите их в холодильнике). Все вместе смешиваем миксером и ставим готовую смесь в холодильник.

Для бисквита нагреваем духовку до 180˚С.

Разделяем желтки и белки, два белка отдельно от остальных.

Смешиваем два белка и пять желтков со 125 г сахара и ванильным сахаром до однородной смеси.

Оставшиеся белки размешиваем и добавляем соль – щепотку, на кончике пальцев. Перемешиваем широкой лопаточкой, не железной вилкой и не тонкой палочкой!

Теперь аккуратно смешиваем обе получившиеся смеси и понемногу добавляем перемешанные два вида муки. Тесто готово.

Накрываем поддон жаростойкой бумагой и опрокидываем туда тесто, той же широкой лопаточкой-шпателем «шлифуем» его в поддоне, делаем ровным верх. Печем в течение 18 минут.

Когда будет готов бисквит (он должен оставаться очень пористым), вынимаем из духовки и осторожно опрокидываем на кулинарную бумагу так, чтобы оказался бисквит на новой бумаге снизу и покрытый старой, на которой пекся сверху.

Верхнюю бумагу снимаем осторожненько и оставляем его чуть остыть на 5 минут.

Теперь мы его «сматываем» с помощью «новой» бумаги в «бревно» и кладем в холодильник минут на 20.

Тут весь смысл в том, чтобы сматывать с бумагой внутри – так получится рулет, который потом можно заполнить.

Вынимаем через 20 минут холодное «бревно», аккуратненько разматываем и уже вместо бумаги сматываем с «заливкой» из сливок, какао и сахара.

Если заливка после охлаждения осталась жидковатой – придется охладить посильнее, значит, сливки были недостаточно густыми.

Если все нормально – заливаем «ствол» и заворачиваем все в фольгу – на час в холодильник.

Теперь берем шоколад, расплавляем его, чуть-чуть охлаждаем и смешиваем со вторыми 50 г сливок.

Должно быть достаточно густо, а если слишком уж густо получилось – можно струйкой молока чуть-чуть разбавить.

От бревна в холодильнике отрезаем кусочек и приставляем его к основному «бревну» – получается сучок для украшения.

После чего все аккуратно заливаем-замазываем полученной

шоколадной смесью.

Ставим на 30 минут в холодильник.

Дальше смотрим по состоянию – если через 30 минут на нем можно изобразить небольшие «канавки» по всей длине ствола, чтобы было похоже на дерево, – делаем это и возвращаем в холодильник.

Если обливка оказалась липкой – оставляем в холодильнике на 3 часа, чтобы все стало густым.

По желанию можно украсить всякими грибочками, цветочками.

Перед подачей вынуть из холодильника примерно за час.

Фасолевый суп с бычьими хвостами, Rabo de buey con judias

Этот насыщенный суп прекрасно подходит для горячего обеда на следующий день. (Утром кроме чуррос с горячим шоколадом вряд ли что-то хорошо пойдет!)

Ингредиенты:

600 г говяжьих хвостов

200 г средней белой фасоли

200 г зеленой стручковой фасоли

3–4 стебля сельдерея

2 л любого бульона

2 луковицы

3 морковки

120 г вяленых помидоров

1 ч. л. сладкой паприки

Несколько веточек зеленого базилика и укропа

2 зубчика чеснока

Соль

Перец

Оливковое масло

Аликантийские фикусы

Белую фасоль замачиваем на ночь в большом количестве воды.

Очищенные говяжьи хвосты рубим топориком на кусочки длиной примерно по 5 см.

Лук, чеснок и морковь мелко нарезаем.

В глубокой кастрюле на разогретом масле обжариваем лук, чеснок и морковь, добавляем хвосты и обжариваем до золотистого цвета.

Вливаем 2–3 литра бульона, доводим до кипения и тушим на медленном огне 2–2,5 часа.

Добавляем ранее замоченную фасоль и тушим до готовности фасоли, перед готовностью добавляем стручковую фасоль, тушим все вместе еще около 5 минут.

Нарезаем мелко сельдерей, вяленые помидоры. Добавляем в суп, затем кладем паприку, солим и перчим.

Тушим все вместе минут 10. Должен получиться густой наваристый суп-рагу.

Перед подачей посыпаем порванным руками (при резке железным ножом он портится) базиликом и укропом.

Пирог с ветчиной и сыром в розмарине, Pastel de jamón y queso al romero

Ингредиенты:

180 г пшеничной муки

1,5 ч. л. разрыхлителя

3 яйца

100 мл молока

100 мл оливкового масла

120 г любого твердого сыра

130 г копченой ветчины (в идеале хамона, но можно заменить и копченой грудинкой)

5–6 вяленых помидоров

Соль и перец по вкусу

$^1/_2$ ч. л. сушеного розмарина (иголочек)

Яйца взбиваем, добавляем молоко и розмарин, хорошенько все перемешиваем.

Сыр натираем на мелкой терке, ветчину и вяленые томаты нарезаем кубиками. Добавляем в смесь, солим по вкусу и хорошенько перемешиваем.

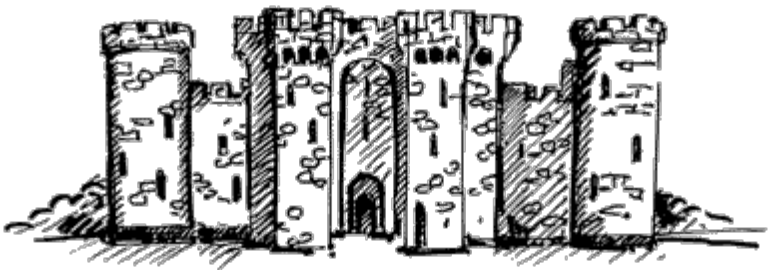
Добавляем просеянную с разрыхлителем муку и замешиваем тесто.

Форму смазываем маслом и присыпаем мукой. В подготовленную форму выкладываем тесто и ставим в заранее разогретую духовку.

Выпекаем при 180°С примерно 40 минут, проверяем деревянной зубочисткой: если сухая – пирог готов.

Подаем теплым, слегка остывшим в форме после духовки.

Эстремадура: замки, римляне и гаспачо



Жаркие сказки Эстремадуры

Больше полувека назад десятилетний мальчик не отрывался от вагонного окна, сгорая от любопытства: какая же она, эта Испания, о которой ему так много рассказывали…

Она совсем не похожа на Португалию, где он жил до сих пор. Как только поезд пересек границу, исчезли густые деревья и цветы, зеленые луга, белоснежные домики небольших деревень. Земля за окном поезда была высохшей, покрытой трещинами, изредка встречались пробковые дубы и мелкие кустики, иногда посреди степи вдруг появлялись оливы, такие древние, словно вросли в эту землю тысячи лет назад.

Пройдет тридцать лет, и мальчик станет королем Хуаном Карлосом I. Первой испанской землей, которую он увидел много лет назад, была Эстремадура, центр римской Лузитании, самая неисхоженная, самая жаркая область Испании. Забытые осколки Римской Империи в современном мире, где до сих пор можно встретить улицу имени третьего римского легиона.

Замки Эстремадуры

Земля строгих монастырей и старых ведьм, дворцов и замков, провинция, где производят лучший хамон и растут лучшие помидоры Испании, где пасутся знаменитые иберийские черные свиньи, из мяса которых хамон и делают.

Самая бедная провинция на протяжении всей своей истории, именно поэтому давшая самое большое число завоевателей американского континента. Там, в Латинской Америке, города носят имена далеких мест, откуда прибыли конкистадоры – Картахена, Медельин, Теруэль.

Здесь летом температура поднимается до 50°С, зимой дуют холодные ветра, а леса в основном представляют собой кустики в половину человеческого роста на расстоянии пяти метров друг от друга.

Автономная область Эстремадура состоит из провинции Касерес, провинции Бадахос и города Мерида – административной столицы области.

Я с ужасом думала, как перенесу июльскую жару, впервые собираясь сюда в командировку. Повезло! Все дни моего пребывания температура не поднималась выше 35°С, по ночам из открытого окна шла прохлада.

Директор одного из предприятий в Касересе со смехом рассказывал, как папа из Лондона немедленно забрал свою дочь, приехавшую сюда на стажировку, после одной-единственной фотографии: столбик термометра на окне замер на 53°С выше нуля.

Этой части Испании с климатом повезло меньше всех. Даже название произошло от двух слов: extremo – крайний и duro – тяжелый. Сильная летняя жара сменяется очень холодной зимой.

* * *

Главная святыня Эстремадуры, почитаемая во всей Испании – это Пресвятая Дева Гвадалупе. В 85 километрах к востоку от городка Трухильо, на высоте 650 метров над уровнем моря расположился внушительный замок-монастырь, основанный в 1341 году.

Пресвятая Дева Гвадалупская – заступница за людей перед Господом. Она занимает особое место среди испанских образов. Колумб назвал в ее честь остров. Это первая католическая Богородица, чье имя появилось в истории Нового Света.

Когда Колумб с триумфом вернулся в Испанию, он пришел в храм с восковой свечой весом в пять фунтов и вознес благодарность за избавление от ужасной бури, которая почти уничтожила его корабли. Тогда казалось, что спасения нет, но Колумб созвал свою команду и велел дать обет паломничества к Пресвятой Деве Гвадалупской. Тот, на кого падет жребий, должен пожертвовать в храм пятифунтовую свечу.

Жребий пал на самого Колумба. Впоследствии и конкистадоры – Кортес, Писарро – выделили храму часть трофеев.

Потомки Колумба (по-испански Колон) живут по всей Испании. Сегодня они носят титулы маркизов и герцогов. Одна из ветвей семьи – маркизы де Колон-и-Карвахаль до сих пор владеют дворцом с тем же именем в старом городе Касереса. Копия дворца построена в «Испанской деревне» Барселоны.

В Гвадалупе готовят суп с шафраном и миндалем, по этим ингредиентам нетрудно догадаться, что у блюда арабские корни.

Суп с шафраном и миндалем, sopa de azafrán con almendras
Ингредиенты:
200 г миндальных орехов
8 кусочков черствого хлеба
5 ст. л. оливкового масла
3 зубчика чеснока
1 пучок петрушки
Соль
Молотый черный перец
Щепотка тмина
Немного шафрана (или куркумы)
1 л мясного бульона

Монастырь Юсте

Хлеб ломаем на маленькие кусочки и обжариваем в сковороде в

оливковом масле до золотистого цвета.

Вынимаем хлеб на бумагу, масло оставляем.

Миндаль и чеснок целыми поджариваем до золотистого цвета в том же масле, добавляем мелко нарезанную петрушку, соль, перец, тмин, шафран, понемногу вливаем бульон и варим все на слабом огне.

Теперь добавляем хлеб, доливаем бульон до консистенции густого супа и варим все вместе на слабом огне около 30 минут.

Суп готов.

* * *

Еще одно знаковое место – монастырь Юсте, основанный в 1507 году и расположенный в долине Ла Вера. Здесь провел последние годы жизни император, решивший уйти на пенсию. В 1556 году здесь он, Карл V Испанский и император Святой Романо-Германской империи, отрекся от престола.

Его комнаты, столовую демонстрируют туристам.

Место, где расположен монастырь, очень красивое, это самая влажная и зеленая часть Эстремадуры, повсюду неожиданные для засушливой провинции густые леса, высокие холмы с горными речками.

Монастырь носит титул королевского монастыря Испании, как и Эскориал.

Император провел здесь два последних года своей жизни. Несмотря на простоту обстановки, он держал огромное количество слуг, а спальню распорядился устроить рядом с часовней, чтобы слушать мессу прямо в постели.

Юсте – словно маленький городок с мостом, зданием монастыря, обширным водоемом, куда выходят увитые зеленью стены королевского дворца, внутренним двором с фонтаном, террасами и балконами, старинной библиотекой с огромными стеллажами, забитыми книгами.

Здесь возникает чувство необыкновенного покоя и гармонии в душе. Неудивительно, что именно это место выбрал император для своей «пенсии».

* * *

Даже пара дней, проведенных в городе Касерес, даст возможность увидеть «другую» Испанию, где говорят, по утверждению местных жителей, на «имперском» языке,

сохранившемся со времен Римской империи, где люди открыты и доброжелательны, гостеприимны, не избалованы массовым туризмом.

Я приехала сюда по делам и буквально через пять минут оказалась в самом центре, в каменном городе на небольшой возвышенности со старинными дворцами на каменных улочках, украшенными гербами древних родов и аистами на крышах.

Интересно, что чувствуют люди, родившиеся во дворцах XII века с картинами старых мастеров на стенах? Например, маркиз де Карвахаль, чьей семье на протяжении веков принадлежит дворец в Касересе, а копия дворца создана в «Испанской деревне» в Барселоне. Для маркиза это обычный семейный дом, который теперь стоит закрытым большую часть времени, но при слове Касерес глаза сразу загораются:

– Ты обязательно должна увидеть Эстремадуру. Я ее очень люблю, там же наши корни, тебе она обязательно понравится!

Небольшой старый город Касереса называют Сьюдад Монументаль. Он полон дворцов и башен, здесь снимались фильмы о колумбовых временах, а городская стена выстроена на развалинах арабской, и с XV века город не изменялся. Его считают лучшей иллюстрацией к временам рыцарства. С XII века сюда переселялись испанские дворяне, представители известных кастильских семей.

Дворец графов де Торре-Оргас XIV века включает в себя целый мир за серыми каменными стенами. Старинная дверь с улицы ведет в большой холл – патио, из которого разбегаются лесенки-коридорчики, ведущие на другие этажи и в другие дворики-патио, где на стенах пристроились старые гербы, а посередине лениво журчат старые каменные фонтаны. Чуть дальше, пройдя всю анфиладу внутренних двориков, попадаешь в сад, где у стены устроился большой старый колодец. Снаружи не догадаешься, какое великолепие скрывается внутри. Это одно из тех старинных зданий, у которых, как и у старых городов, есть душа, особая атмосфера внутри.

Устроившись в отведенной мне комнате, я немного отдохнула и собралась на ужин. Толкнула обитую железом дверь, пригнулась, перешагивая через порог, чтобы не удариться головой о низкий свод, и замерла в замешательстве. Шагая по лестницам и коридорам за горничной, я особо не запоминала дорогу. Направо или налево теперь поворачивать? Вот вроде за этим углом есть лестница вниз. А дальше-то куда? Покричала для порядка, правда, не слишком громко – увы, никто не откликнулся. Пришлось устраиваться у фонтана и ждать, не пройдет ли кто мимо, сама я отсюда точно не выберусь. Повезло,

минут через пять я поймала пробегавшего мимо служителя и с его помощью добралась-таки до сада, где ужин был накрыт на столе под невысокими деревьями. Жара почти спала, в зелени сада оказалось вполне прохладно.

Римский амфитеатр в Мериде

Находить дорогу из своей комнаты и возвращаться в нее я научилась раза с третьего.

Дни были заняты встречами в прохладе старых зданий, но ближе к вечеру голова все же начинала кружиться от жары, как бы я ни старалась прятаться в тени домов, пробегая из одного места в другое по узким улочкам.

Когда солнце уходило в долину и тени опускались на старый город, немногочисленные приезжие появлялись на улицах, затаив дыхание, смотрели на древние дворцы и силуэты аистов на их крышах.

За толстыми стенами дворца и кондиционер был не нужен. Я открывала окно, впускала ночную прохладу и засыпала под бой колокола на соборе.

Иногда диск луны в окне перечеркивался длинным темным силуэтом птицы. Касерес – город аистов, весной и летом эти птицы гнездятся на шпилях, дымовых трубах, телеантеннах. Считается, что город, где живут аисты, благословен и спокоен.

Даже башню дворца Изабеллы в старом городе прозвали башней аистов именно потому, что вьют они здесь свои гнезда без

малого пятьсот лет.

* * *

Если Касерес сам по себе музей, то Мерида, столица Эстремадуры, находящаяся в получасе езды на поезде, сохранила самые большие римские руины в Испании. Амфитеатр VIII века до нашей эры, где летними вечерами идут спектакли и концерты, расположен в большом парке, где деревья защищают от летней жары.

Много веков назад на сиденьях амфитеатра сидели Сенека, Марциал, Адриан или Траян. Сегодня по вечерам жители Эстремадуры и туристы слушают оперу, смотрят театральные спектакли.

В Мериде же находится самый большой римский акведук в Испании.

* * *

Как любой очень старый город, Касерес полон легенд и преданий. Одна из самых популярных – легенда о прекрасной мавританке.

В 1229 году король Альфонсо отправил капитана своей армии в неприступный город альмохадов с предложением о капитуляции. Лишь встретились глаза капитана с глазами прекрасной дочери правителя города – молния вспыхнула между взглядами.

В ожидании ответа правителя капитан встал лагерем у стен, куда каждую ночь тайным подземным ходом приходила к нему мавританская принцесса. И однажды капитан решил, что долг выше любви, проследил, где находится подземный ход, и вскоре армия короля Альфонсо входила в город. Случилось это в День Сан-Хорхе, святого Георгия, ставшего с тех времен покровителем Касереса.

Римский акведук в Мериде

Перед смертью правитель города проклял свою дочь. Легенда рассказывает, что проклятье превратило принцессу в золотую курицу, а сопровождавших ее девушек в цыплят. И по сей день слышится квохтанье курицы в подземных ходах и башнях города Касерес.

Раз в году, в ночь святого Георгия, с первым ударом колокола выходит золотая курица в сопровождении золотых цыплят в город, и тот, кому удастся увидеть эту процессию и поймать цыпленка, будет богат и удачлив всю жизнь.

* * *

Легенда о Мальдонадо рассказывает, как эта семья, чей дворец под именем Дом орла до сих пор стоит в городе, получила пять французских лилий на свой герб.

Три французских дворянина, пользуясь гостеприимством испанца, обесчестили ночью его дочь. Несчастная девушка постриглась в монахини, а безутешный отец нашел сбежавших французов в Перпиньяне и убил каждого из них на дуэли.

Король Франции, наслышанный о мастерстве дона Мальдонадо как искусного фехтовальщика, отправил к нему своего лучшего рыцаря, который также был убит испанским

кабальеро.

Тогда король предложил Мальдонадо выбрать себе достойного противника. И Мальдонадо выбрал… самого короля. Испанский рыцарь победил – но на сей раз проигравший не был убит, кончик шпаги замер на горле поверженного венценосного противника.

Король предложил испанцу выбрать любую плату за победу в честном поединке и покинуть Францию. И тот попросил пять лилий с герба Франции на свой герб, по числу побежденных противников.

Дочь по возвращении отца домой покинула монастырь и до самой старости оставалась дома, лишь глядя на улицу из красивого готического окна, которое до сих пор зовут в городе «окном монахини».

Традиционное блюдо Эстремадуры
Рис по-касересски, Arroz al estilo de Cáceres
Ингредиенты:
500 г риса
1 кролик
4 яйца
2 артишока
100 г бекона
3 зубчика чеснока
Оливковое масло
50 г твердого сыра
1 ч. л. розмарина
1 ч. л. тимьяна
1 ч. л. орегано
Соль
Перец

Собор Касереса

Очищенный чеснок нарезаем и откладываем.

Нарезаем полосками бекон.

Очищаем артишоки и разрезаем их на 4 части.

Нарезаем маленькими кусочками сыр.

Кролика разделываем, разрезаем на небольшие кусочки, обязательно добавляем его печенку и обжариваем до золотистой корочки.

Добавляем все травы и немного воды, соль и тушим все

вместе 5–10 минут.

В кастрюлю складываем чеснок и артишоки и томим в оливковом масле.

Когда смесь приобрела золотистую окраску, добавляем кролика с печенкой и полоски бекона.

Бульон, в котором тушился кролик, пока оставляем.

Тушим все вместе несколько минут.

В кастрюлю к остальным ингредиентам засыпаем рис, добавляем бульон из-под кролика, на сильном огне готовим все 8 минут, потом тушим на медленном огне.

Когда протушилось на медленном огне 15 минут, разбиваем 4 яйца, добавляем нарезанный заранее сыр – и теперь уже все вместе доводим до готовности.

Кастрюльку снимаем с плиты и на несколько минут ставим в горячую духовку. Вынимаем и даем настояться 5 минут.

Родина конкистадоров

Неудивительно, что самая бедная область Испании дала максимальное число конкистадоров. В первую очередь именно эстременьские названия мы видим на карте Латинской Америки, от Медельина до Мериды.

Одна из жемчужин Эстремадуры – Трухильо, родина конкистадора Писарро – маленький городок, чей исторический центр включен в список всемирного наследия Юнеско.

Трухильо

Не все конкистадоры добились успеха, но старинные дворцы Трухильо с гордостью рассказывают о тех, кому удалось добраться до далеких сокровищ Америки.

В маленьком Трухильо в июле очень жарко, редкие туристы по двое-трое прячутся в тени домов по краям средневековой площади или быстро пробегают солнечные участки и скрываются в дверях небольших кафе.

Вокруг ярусами высятся дворцы, и только фургоны с продуктами, подъезжающие к площади, напоминают, что мы находимся в современном мире.

Городок словно вымер: тишина, зной и серые здания, плавящиеся на солнце.

История одного из самых знаменитых дворцов, носящего имя конкистадора Писарро, интересна.

Писарро никогда не был женат, и титул стал недействительным после его смерти. Однако он жил с инкской принцессой, дочерью убитого им инки, которая родила конкистадору дочь. Эта женщина, дочь Писарро, вышла замуж за своего дядю, Эрнандо Писарро, и титул маркизов Писарро был возрожден для их наследников.

Нынешние носители титула – маркизы де ла Конкиста.

Сам Писарро никогда не возвращался из Перу, и дворец, построенный на добытые им средства, на самом деле никогда не был его домом. Но имя его привлекает туристов, приходящих посмотреть музей знаменитого конкистадора.

Город Трухильо расположен на высоте 570 метров над уровнем моря и возвышается над долиной, покрытой оливковыми деревьями, между двумя основными реками Эстремадуры – Гвадианой и Тахо. Башни Трухильо издалека видны над долиной.

Здесь были мавры, но не так долго и основательно, как в Андалусии, и в Эстремадуре не встретишь мавританских дворцов с роскошными садами и фонтанами.

А вот замок Трухильо – как раз мавританский, X века, построенный на римских развалинах.

В 1232 году под «чутким руководством» Фердинанда III три местных семьи – Альтамирано, Бехерано и Анаско – освободили Трухильо от мавров, в 1432 году король Хуан III присвоил Трухильо статус города, и не просто города, а «Muy Noble y Muy Leal Ciudad» – очень благородного и очень лояльного!

По-разному можно относиться к конкистадорам, тем не менее без них нет мировой истории.

Франсиско Писарро, основатель Лимы и покоритель империи инков в Перу, Эрнан Кортес, самый знаменитый конкистадор Испании, Франсиско де Ореллана, первооткрыватель Амазонки, и многие другие родом из Трухильо. Когда-то представители благородных, но обедневших семей рискнули всем, что у них еще оставалось, и отправились на покорение неизведанных земель. Их дворцы теперь стоят в центре маленького Трухильо и у каждого своя запоминающаяся история.

Например, укрепленный дворец XIV века – Алькасар де Луис де Чавес Вьехо, возвышающийся над центральной площадью, был тем самым местом, где католические короли Фердинанд и Изабелла подписали соглашение об объединении Арагона и Кастилии. Это был первый шаг к их будущему величию.

В Каса де лас Каденас, доме двух знаменитых семей Чавес-Ореллана, можно остановиться, здесь сейчас отель.

В городе Трухильо готовят
Картофельное пюре с перцем, Pepe Patatas
Ингредиенты:
2 красных сладких перца
1 кг картофеля, очищенного и разрезанного пополам
1 луковица, очищенная и разрезанная пополам
1 зубчик чеснока, очищенный
Щепотка семян укропа
2 ст. л. оливкового масла
Свежая нарезанная петрушка
Соль, свежемолотый черный перец

Разогреваем духовку и в течение 10–15 минут запекаем перцы на бумаге для запекания, переворачивая. Главное не сжечь! Кожура должна сморщиться и слегка почернеть. Выложим на бумагу и оставим остывать.

Пока перцы запекаются и остывают, отварим картофель, лук и чеснок в кастрюле с подсоленной кипящей водой до мягкости. Сольем воду.

Смешаем перцы, семена укропа, картофель, лук, чеснок и оливковое масло. Взобьем пюре в кухонном комбайне (хотя для деревенских аутентичных блюд все-таки руки подходят лучше, чем всяческие приспособления). Приправим солью и черным молотым перцем и украсим петрушкой.

А семена укропа и прочие крупненькие сухие травки неплохо бы перед добавлением в блюдо слегка растолочь – появится аромат, которого нет в сухом виде.

Ведьмы из Аигаля

«Somos quatro brujas de Mojedes, tres de Casar, y la, que manda, es del Ahigal» – «Мы четыре ведьмы из Моэдаса, три из Касара, и та, кто главная – из Аигаля», – поется в испанской народной песенке.

Аигаль – обычная небогатая провинциальная деревня на равнине, окруженная пустынными степями Эстремадуры в провинции Касерес в 115 километрах от центра провинции. Здесь всего 1600 жителей. Известна она в Испании своими… ведьмами.

Здесь вам расскажут столько разных историй, что никогда не угадаешь, где правда, а где вымысел. Легенды окружают это место с давних времен.

– Нет, конечно, я не верю в ведьм, – скажет житель Эстремадуры, – но… они есть!

– Конечно, никаких ведьм у нас нет, – говорит какая-нибудь сеньора из Аигаля. – Ну, правда, вот есть история о доне Винсенто, который был у нас секретарем в мэрии, так вот он был таким красавчиком именно потому, что в детстве его поцеловала ведьма.

– А еще, помните, была у нас одна девушка, которая бросила своего парня, Хосе-Луиса, из-за Маркоса? Хосе-Луис пошел к тетке Тельвине, которая жила вон там, за мэрией. После этого семейная жизнь у новой пары не сложилась, супруги постоянно ссорились, и дети у них так и не родились. Так они счастья и не видели, пока предательница не сошла в могилу.

Гвадалупе

Народ в Аигале старается не переходить дорогу черным котам и петухам. Встретить зайца или дикую сову опасно потому, что именно в этих животных перевоплощаются ведьмы.

Начался сильный ветер – конечно, его наслала ведьма. И все вокруг знают, что колдуньи встречаются и в Гате, и в Харандилье, и в других местах, но никто не сравнится с ведьмами Аигаля.

Исследователи фольклора, легенд и народных песен часто приезжают в Аигаль записывать рассказы жителей, фотографируют деревеньку и окрестности.

А жители деревни до сих пор рисуют крест на спине овцы, чтобы защитить ее от черной волчицы, в которую, конечно же, превращается ведьма.

Некоторые ведьмы превращались в петухов и начинали кукарекать в три часа ночи, подшучивая над жителями деревни, которые просыпались, думая, что уже наступил рассвет.

Рассказывают и о парне, который бросил камень в жабу на тропинке, но камень неожиданно сменил траекторию и, как бумеранг, полетел обратно, подбив парню глаз.

Даже в столице провинции, в Касересе, одна из площадей называется площадью ведьм – Plaza de Brujas.

Вполне серьезные люди говорят, что Эстремадура «отмечена привилегией» – это волшебная земля, где всегда жили ведьмы.

А эстременьская молодежь, путешествуя по отдаленным

уголкам провинции, периодически вывешивает в интернете фото очередного «домика ведьмы»!

Простейший деревенский рецепт – ***эстременьские рулетики с хамоном или ветчиной****.*

Сваренные вкрутую яйца режутся кубиками, перемешиваются с порубленными на кусочки грецкими орехами (естественно, очищенными) и тертым овечьим сыром.

Смесь чуть солят-перчат и кладут на ломтик хамона, скручивая рулетиком и закрепляя зубочисткой – это закуска к красному вину.

Единороги и девы ручья

Эстремадура пустынна: степи, сухой воздух, нестерпимая жара в летние месяцы.

Едешь по дороге – вокруг только мелкие деревья, разбросанные по степи, или желтые поля под белесо-синим небом. Я удивилась, услышав, что эти деревца на полях называются лесом и местные охотники стреляют там кабанов.

Кажется, нет конца этой дороге…

Но чем севернее, тем интереснее становятся пейзажи. Неожиданно поля окрашиваются в яркий зеленый цвет, цвет неба становится глубже, его росчерками перечеркивают белые облака, некоторые пейзажи так и просятся на открытку.

Быстро приближаются покрытые лесом горы, которые только что темнели где-то вдалеке, дорога уходит от шоссе, становится уже, встречных машин все меньше и меньше. Иногда кроны огромных деревьев полностью накрывают дорогу, словно превращая ее в тоннель, и только указатели выныривают – направо, налево, деревня, городок…

– А что это за место, Харандилла? – спросила я.

– Заедем – сама увидишь, – сказали спутники.

Места по дороге красивые, на пути то акведук римский встретится, то монастырь, то развалины древних святилищ; маленькие речки, водопадики.

И место для ночевки лучше не придумаешь – от маленьких отельчиков до шикарного парадора, как раз между старинной частью и новой деревней.

Харандилла находится в самой северной части Эстремадуры, на стыке границ провинций Толедо и Авила. Там и горы с заснеженными вершинами имеются, и леса, так что жара переносится легче.

История у деревни занимательная. «Она потеряна в ночи времен» – торжественно написано в маленькой книжечке. Здесь были и римляне, и тамплиеры, и император Карл V останавливался по дороге «на пенсию» в монастырь Юсте, есть даже туристический «путь императора».

Когда-то было здесь римское поселение, возникшее вокруг многочисленных языческих храмов. Муниципум Флавиум Виверторум – так она называлась, то есть «поселение живых источников».

Потом пришли мавры и назвали это место Харавилла – Villa de los prados verdes, город зеленых лугов, что совсем не похоже на привычную засушливую Эстремадуру!

Благодаря мягкому климату здесь выращивают спаржу, перец. Здесь растут яблоки, груши, черешня, фиги. В окружающих лесах – дубы и каштаны. Летом цветут вереск и тимьян, что придает воздуху приятный аромат.

В Харандилле много праздников: и праздник урожая, и праздник патронессы городка – Пресвятой Девы де Сопетран, когда торжественно несут ее статую, с танцами и песнями, усыпая путь цветами. Есть даже праздник под названием «похороны сардинки», заканчивающийся коллективным поеданием сардин с местным вином на центральной площади.

Но главный праздник в Харандилле – 7 декабря. Называется он Los Escobazos, и корни его уходят в глубь веков. Давным-давно пастухи на рассвете возвращались домой с пастбищ, заканчивая сезон, и освещали свой путь факелами, а встречая других пастухов, приветствовали их, обмениваясь факелами в знак приязни. Это праздник гостеприимства, теплоты друг к другу. В эту ночь жители деревни от мала до велика выходят с факелами, обмениваются огнем и говорят теплые слова.

Заканчиваются гулянья в полночь на центральной площади, где под костры и фейерверки поднимается над храмом штандарт святой покровительницы города.

Для праздников часто готовят апельсиновый соус – salsa de naranja – для мяса, курицы или рыбы

Апельсиновый соус, salsa de naranja

Ингредиенты:

2 апельсина

1 лимон

$^1/_4$ стакана нарезанных маринованных зеленых оливок без косточки

Пучок мелко нарезанной петрушки

2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука

$^1/_2$ ч. л. сахара

Свежемолотый черный перец, соль

Апельсины и лимоны разделим на дольки, нарежем на маленькие кусочки.

Добавим нарезанные оливки, сахар, щепотку соли, лук, петрушку и перец. Все хорошо перемешаем, поставим на пару часов в холодильник, чтобы маринад «дозрел», и можно подавать на стол.

Считается, что фольклор, народные традиции Эстремадуры изучены меньше всего среди испанских провинций.

Тем не менее отдельные легенды и сказки были записаны, и оказалось, что в засушливой и отдаленной Эстремадуре неожиданно рассказывают о сиренах, девах ручья и даже единорогах!

Вот некоторые волшебные представители этой земли.

Chancalaera – Чанкалаэра – живет только в горах. Это прекрасная женщина, амазонка (воплощение богини Дианы в главном римском регионе Испании?), умелая охотница, которая, ко всему прочему, неравнодушна к мужчинам.

Девушка хоть и красивая, но со странностями: и передвигаться может быстрее любого нормального существа, и в старушку немощную превращается, и даже в птицу.

Так что заблудился путник в горах, понравился Чанкалаэре – не спасется и больше никто его никогда не увидит.

Скачут по Эстремадуре Всадники Смерти. Это мужчина и женщина на конях, одетые в длинные одежды, полностью скрывающие ноги.

У них очень бледные лица, впавшие глаза и в худых руках они крепко сжимают вожжи. Пара неожиданно появляется из темноты и продолжает свой путь дальше, не обращая внимания на случайных прохожих. Всадники Смерти всегда скачут за конкретной душой, случайным прохожим они не опасны, и в ночь их появления в деревне кто-то должен умереть.

Эстремадурская «Святая Компания» появляется в долине реки Мальвеллидо.

Скользит по берегу реки группа призраков в длинных одеждах, несут они в руках парус. Появляются они всегда в полночь, и вот тут, не дай бог, появиться на их пути, живыми еще никто не уходил.

Много в Эстремадуре легенд о девах ручья, живущих у замков. Сидят они у водоема, волосы длинные причесывают.

Понравится кавалер – попросят помочь, волосы расчесать. За хорошую работу могут сокровищами одарить. А плохо причешет – не вырвется живым.

Мачу Лану живет в горных пещерах и бродит темными ночами вокруг деревень. Видеть его мало кто видел. Это темное существо бесшумно крадется в темноте, но известен он своим злым нравом, сглазить может.

Нашепчет гадостей – у человека на следующий день и болезни, и неприятности, а то и характер изменится к худшему

ни с того ни с сего. А это из кустов на него Мачу Лану дурным глазом зыркнул.

Словно злые гномы в итальянской Эмилии-Романье, местные ведьмы заставляют спящих жителей деревни задыхаться по ночам, сжимая им грудь, или просыпаться в кошмарах.

Они могут рассыпаться искрами из камина, схватить ребенка, и найдете вы его – если найдете – далеко от дома.

Рассказывают, что в деревушке ведьм Аигале когда-то жило чудище с огромным рогом во лбу, передом кабана и задом лошади.

Охотились на зверя всей деревней и всей округой, и с оружием, и с хоругвями святыми. В конце концов, подфартило братству Росарио, мужчины напали на чудище с оружием, а женщины в это время шли навстречу зверю с изображением Пресвятой Девы.

Вот тут-то зверь раздулся как шар и лопнул. А рог остался. Долго находился он в церкви, выставленный как трофей.

Некий епископ, посетивший как-то в конце XIX века деревню, ужаснулся: были у рога чудотворные свойства: и болезни излечивал, и желания исполнял. Приходили люди со своими бедами и печалями в храм не к Христу, а к рогу. Забрал епископ рог. И где он сейчас – неизвестно, а история осталась в архивах, задокументирована.

Кухня Эстремадуры

Первое, что мне подарили в Эстремадуре, был набор книг «Вкус наших ресторанов», с фотографиями, рецептами – все лучшее, что есть в кухне этого региона. Перевес багажа в тот раз у меня был рекордный. В Эстремадуре делают лучший в Испании хамон, одно из лучших оливковых масел. Впервые в жизни увидела я такую упаковку для масла: крохотные драгоценные бутылочки на бархате в красной коробочке, словно для элитного шоколада или ювелирных изделий. А было это эстременьское оливковое масло, и по вкусу оно действительно оказалось драгоценным.

Ещё я везла оливки и прочие многочисленные баночки всяких вкусностей, вот и прогибалась под тяжестью чемодана и пакетов.

В Эстремадуре собирают лучшие в Испании помидоры и, конечно, делают гаспачо, но не андалусское, а свое, гаспачо эстременьо. А что еще можно есть, когда стрелка термометра летом часто замирает на +50°С!

Когда заходила речь о гаспачо, солидные сеньоры наперебой начинали объяснять, как его лучше приготовить и в какой правильный момент положить нарезанный полосками хамон. Это блюдо – местная гордость.

Популярна в Эстремадуре охота, соответственно, много блюд из дичи. Заяц, кабан, перепелка – частые блюда в эстремадурских ресторанах. Разговоры, кто какую дичь подстрелил в прошлые выходные, обязательны на званых ужинах.

Здешней кухне привычны блюда, приготовленные из свинины, дикорастущих грибов – сколимусов, лука-порея, и огромное разнообразие домашних сыров, приготовленных как в монастырских сыроварнях, так и у домашнего очага.

Эстремадура всегда была аграрным регионом, где сельское население преобладало над городским, что не могло не сказаться на кулинарных традициях жителей провинции, которые и сейчас предпочитают обильную натуральную и качественную еду.

Основными ингредиентами местной кухни являются мясо и овощи. Поскольку Эстремадура не имеет выхода к морю, рыба здесь не столь популярна, как в прибрежных районах Испании.

Одним из самых известных блюд здесь является чанфаина (chanfaina). Рецепт допускает множество вариаций, но его базовые компоненты: баранина, бараньи ножки, вареная кровь, лук, лавровый лист и острый перец – всегда остаются неизменными.

Особой любовью во всей Испании пользуются копчености из Эстремадуры: хамон де беллота де пата негра (сыровяленый

окорок из иберийской «черной» свиньи на вольном выпасе) и колбаса чоризо (chorizo).

Лучший сыровяленый окорок производят в районе Монтанчес (Montánchez).

* * *

Эстременьские сыры я впервые попробовала в монастыре Юсте, где оказалась по делам. Среди многочисленных закусок к местному красному вину на террасе монастыря гостям подавались крохотные тартинки с разными сырами. Среди них был и популярный в Испании сыр queso de Placencia, который делают из козьего молока, у сыра интересный красноватый оттенок благодаря добавлению в него паприки.

Отмечен многочисленными международными наградами местный сыр Torta de la Serena (очень похожий на Torta del Casar), который производится и выращивается в небольшом городке в долине Серена.

«Торта дель Касар», в свою очередь, известен в Испании всем. Это один из самых знаменитых сыров Испании. Этот сыр напоминает скорее холодное фондю, его не нагревают, но есть принято после того, как он полежит не менее четырех часов вне холодильника. У сыра толстая и твердая корка, срезаешь ее – и можно вычерпывать ложкой сырную «мякоть», которую принято запивать игристым вином. Корка играет роль коробочки, в которую заключен сыр. Традиционно, как и в фондю, в этот сыр макают сухой хлеб. У сыра очень сильный, резкий аромат и вкус. Но как же это вкусно!

С «Торта дель Касар» запекают свинину, а с айвой – это самый известный эстременьский десерт, о нем мы поговорим чуть позже.

Овечий сыр Grazalemeña («Грасалеменья») даже победил в конкурсе итальянскую горгонзолу.

«Ибо́рес» (Ibores) – полутвердый сыр из козьего молока с кремовой текстурой. Подается к молодому красному вину и используется в качестве ингредиента в салатах. Этот сыр упоминается в документе, подписанном королем Кастилии Энрике IV, дарующем городу Трухильо право вести рыночную торговлю. Для его производства используется сырое или пастеризованное козье молоко трех местных пород, сыр имеет мягкий пикантный вкус.

Местные сыры производят в основном из козьего и овечьего молока, и аромат молоку придают пробковые дубы на лугах, где пасутся животные. Поедая желуди и ароматные травы, растущие в

этих местах, овцы и козы дают молоко особенного вкуса.

В Эстремадуре очень много «кустарных» сыров, производимых по старым традициям вручную, как это веками делали пастухи в горах. Например, сыр «Вальпе», который производят из молока овец, пьющих воду из горных ручьев и поедающих горные травы. Это полутвердый сыр для сопровождения десертных вин, с нежным ароматом.

* * *

Люди здесь старались максимально использовать все, что предлагает природа вокруг. Отсюда возникало много простых, но интересных блюд. Кухня Эстремадуры родилась в монастырях и маленьких деревнях, но каждый город привносил что-то свое, и со временем простая монастырская пища становилась более изысканной.

Не менее здешнего хамона знаменит местный красный перец, один из мировых эталонов качества перца, «пиментон де ла Вера». Острая или сладкая паприка, изготовленная из этого перца, не уступает, а иногда и превосходит знаменитую венгерскую.

Кроме традиционного супа гаспачо в Эстремадуре готовят хлебный чесночный суп с добавлением паприки, томатный суп с яйцом и поджаренными тостами.

Один из известных супов начали готовить очень давно, во время карнавалов в Бадахосе. Это очень густой суп, скорее даже запеканка, где слоями запекаются хлеб, филе свинины, лук, вареное яйцо и петрушка. А в долине Ла Вера варят картофельный суп с хлебом и паприкой, который едят обычно со свежим виноградом и инжиром. Иногда в хлебные супы добавляют молоко, разбавленное водой.

Еще один рецепт, пришедший из деревенской кухни.

Пюре бедняков, Patatas a los pobres

Ингредиенты на 4 порции:

1 кг картофеля, очищенного и нарезанного тонкими ломтиками

2 зеленых перца, разрезанных пополам, очищенных и нарезанных

2 измельченные луковицы

3 зубчика чеснока, раздавленных, как в кухне итальянской, большим пальцем на разделочной доске

3 ст. л. нарезанной свежей петрушки

2 лавровых листа
1/2 ст. л. сладкой паприки
140 мл оливкового масла
1/2 стакана белого вина – сухого, конечно!

Промазываем маслом форму для духовки и укладываем слоями картофель, перец и лук, посыпая каждый слой чесноком и петрушкой. Перед последним слоем картофеля кладем лавровые листы.

Посыпаем паприкой и сбрызгиваем оливковым маслом. Нагреваем на плите, пока масло не закипит.

Добавляем вина и воды, достаточно, чтобы жидкость доходила до середины запеканки. Приправляем и доводим до кипения. Затем ставим в духовку, разогретую до 180°С, примерно на 1 час, пока картошка не станет мягкой с золотистой корочкой.

Время регулируйте сами, у меня меньше получается, чем час, все зависит от картофеля. Как корочкой покрылся – готово!

* * *

Для деревенских свадеб и праздников в куриные супы добавлялись очень тонкие оладьи.

Как в тосканском салате панцанелла или в супе риболлита, здесь используют черствый белый хлеб, который смешивают с соусом из чеснока и перца, оливковым маслом, водой и солью. Это уже зимнее блюдо. Когда такое варево ставят на огонь, то добавляют и кусочки колбасы чоризо, и окорок, и жаренные в масле сардины.

Во время забоя скота здесь делается очень вкусный паштет из печенки – кахуэла, который едят, намазывая на поджаренный хлеб.

Здесь много салатов из помидоров и перца. Смешение продуктов ярких цветов, красных, желтых и оранжевых, создает летнее настроение – словно солнце упало в тарелку.

У кухни Эстремадуры ароматы хамона и паприки, спелых томатов и свежей вишни, сыров и колбас.

Испанские гастрономы выделили девять самых известных блюд, вобравших в себя основные вкусы этой земли.

Эстременьское жаркое из барашка или козленка, El frite extremeño de cordero o de cabrito

Это традиционное блюдо готовят с ребрышками, мякотью,

паприкой и лавровым листом. Едят его с ножом и вилкой, и даже ложкой, считая идеальным блюдом для теплой дружеской компании.

Как у любого блюда, которое готовят в каждой семье, у него много вариаций.

Кто-то добавляет зеленый сладкий перец, кто-то обжаривает сладкий перец-паприку, некоторые предпочитают добавлять острый перчик, в качестве гарнира используют тушеный картофель или даже картофель «в мундире».

Каждая семья будет убеждать, что ее рецепт самый настоящий, полученный от бабушки или прабабушки. В любом варианте получается очень вкусно.

В семье моего знакомого, живущего в старинном городке Медельин, где выращивают лучшие томаты, а над бесконечными степями высится старая крепость, готовят это блюдо по представленному рецепту.

Ингредиенты на 4 порции:

1 кг мякоти бараньей ноги

1 головка чеснока

1 средняя луковица

1 ст. л. паприки (сладкой или острой, по вашему вкусу)

2 лавровых листа

500 мл белого вина

Оливковое масло

Соль по вкусу

В сковороду для жарки наливаем оливковое масло тоненьким слоем, так, чтобы покрыть всю поверхность. Подсоленные кусочки среднего размера мякоти бараньей ноги обжариваем до корочки на сильном огне. Убираем мясо в сторону.

В сковороде обжариваем на медленном огне до прозрачности мелко нарезанную луковицу, добавляем неочищенные зубчики чеснока. Отделяющуюся при обжарке кожуру выбрасываем.

Всыпаем столовую ложку молотой паприки и, перемешивая деревянной лопаточкой, обжариваем не более 2 минут, иначе может появиться горечь.

Добавляем вино, лавровый лист. Перемешиваем и как только перемешали, опускаем в соус отложенные ранее кусочки мяса, чуть подсаливаем соус, накрываем крышкой и оставляем на медленном огне примерно на 30 минут.

В соус принято макать хлеб.

Эль кохондонго, El cojondongo

Это холодный суп, который считают предшественником

гаспачо. Все ингредиенты нарезаются «по старинке», никаких миксеров, текстура блюда получается средней между супом гаспачо и салатом, это суп из чеснока, хлеба, оливкового масла, помидоров, перца, хересного уксуса, соли и воды, к ингредиентам часто добавляют виноград или оливки.

С непривычки этот суп кажется странным кушаньем для непосвященного, но в итоге все «подсаживаются» на него в экстремально жаркие летние дни.

Кстати, в отношении своего оливкового масла испанцы не меньшие снобы, чем итальянцы. Например, для этого блюда используется масло DOC из Монтеррубио.

Кальдерета (горячее жаркое) из барашка, Caldereta de cordero

Кальдерета – общее название для тушеных испанских блюд, кальдерета может быть с лобстером или креветками, с мясом или кроликом.

Кальдерета эстременья – кальдерета по-эстремадурски – готовится всегда с бараниной.

Ингредиенты:

1 кг мяса молодой баранины

1 небольшая баранья печенка

1 стакан красного сухого вина

100 мл оливкового масла

1 красный стручковый перец (будет остро, можно взять поменьше)

3 зубчика чеснока

Лавровый лист, перец черный горошком

Немного сладкой паприки

Соль

Разогреем в сковороде масло, обжарим в нем зубчики чеснока, вынем их и отложим на тарелку.

Положим в масло нарезанное мелкими кусочками мясо, присыпем его паприкой и обжарим до золотистого цвета.

Добавим лавровый лист, вольем вино и потушим, пока оно не выпарится на медленном огне. Если становится суховато – добавим воду, но консистенция должна быть средней, не слишком жидкой.

Растолчем в ступке отложенный обжаренный чеснок и добавим его к мясу.

Обжарим отдельно печенку, добавим к ней лавровый лист, раздавленные горошины перца, соль и острый перчик.

Теперь добавим все к мясу и будем тушить до готовности. Рагу должно быть густым.

Вишневый суп сальморехо, El salmorejo de cerezas del Jerte

Это гаспачо из… фруктов, в первую очередь из знаменитых эстременьских вишен из местечка Херте. Едят в качестве холодного летнего супа или просто закуски.

Фаршированная баранина, Cordero relleno

Баранина – одно из самых популярных блюд в этой испанской области, рецепт интересен сочетанием баранины с апельсиновым соусом.

Эстременьский шеф-повар Франсис Рефолио готовит его как праздничное блюдо, с грибами и апельсинами, добавляя еще и кусочек имбиря для аромата. Дома же блюдо готовят, добавляя в начинку высушенный на солнце виноград и даже орешки пинии.

Один из традиционных рецептов следующий.

Ингредиенты для 4 человек:

1,5 кг куска бараньей грудинки

200 г свежих белых грибов

Цедра 1 апельсина

1 небольшая морковка, крупно натертая

1 луковица

Соль и перец по вкусу

5 г муки

Сок из 1 апельсина

$^1/_2$ бокала сухого хересного вина

Делаем основу, напоминающую итальянский соффрито – обжариваем в оливковом масле нарезанную луковицу, натертую морковку. Как только лук зарумянится, добавляем нарезанные белые грибы и обжариваем в течение 10–15 минут.

Удаляем из грудинки хребет и ребра, стараясь не повредить мясо, солим и перчим. Выкладываем на получившееся филе нашу обжарку, сворачиваем мясо в рулет и перевязываем кулинарной нитью. Посыпаем со всех сторон мукой. Осторожно обжариваем в сковороде со всех сторон на сильном огне в большом количестве оливкового масла.

Укладываем в форму для запекания, заливаем вино и устанавливаем в духовку примерно на 45 минут при температуре 190°С.

Вынимаем из духовки, осторожно убираем мясо, ставим форму на плиту на медленный огонь, добавляем апельсиновый сок и цедру и помешиваем соус, пока он не станет однородным.

Барашек подается нарезанным ломтиками и политым приготовленным соусом.

Форель в стиле Херте, Las truchas al estilo del Jerte

В долине Херте очень много ручьев, где водится форель. Не случайно здесь существует множество рецептов блюд из этой рыбы.

Любителям рыбных блюд рецепт будет интересен.

Ингредиенты для 4 человек:

1 крупный кусок форели без кости (рекомендую!) или 4 стейка форели

4 зубчика чеснока

100 г копченой ветчины

50 г кедровых орехов

50 г миндаля

3 ст. л. муки

3 веточки петрушки

Оливковое масло

Сок 1 лимона

1 кусочек сливочного масла размером с грецкий орех

Соль и перец

Наливаем в кастрюлю немного оливкового масла, кусок форели солим и перчим и обжариваем очень быстро на сильном огне, буквально меньше 1 минуты, с обеих сторон. Откладываем рыбу.

В том же масле обжариваем мелко нарезанный чеснок, кедровые орешки, очищенный миндаль и, наконец, добавляем рубленую ветчину.

Как только основа готова, всыпаем муку, обжариваем все вместе 1 минуту и добавляем мелко нарезанную петрушку и лимонный сок. Все тушим на среднем огне, постоянно помешивая. Перед завершением жарки добавляем сливочное масло.

Соус должен получиться не слишком густым. Стараемся измельчить кусочки чеснока и орехов, чтобы соус был однородным.

Нагреваем духовку до 180°С, укладываем форель в форму, поливаем соусом и ставим форму в нагретую духовку на 10 минут.

Migas extremeñas

Популярные во всей Испании хлебные крошки – мигас – в Эстремадуре готовят с паприкой и колбасой, яйцами, сардинами, со свининой и даже виноградом. Достаточно иметь сухие хлебные крошки, которые, кстати, продаются здесь в пекарнях, а дальше дайте волю своей фантазии.

«Крошки» – идеальная основа для приготовления согревающих блюд холодными зимами в этой испанской области.

Эстременцы говорят, что это блюдо помогает пробудить воспоминания и накормить душу. Каждый житель этой области хранит воспоминания о «крошках», приготовленных в детстве мамой или бабушкой, а любимыми вариантами мне называли мигас с колбасой и перцем или с сардинами.

Многие вспоминают, что в детстве в школе даже проходили конкурсы на лучшее приготовление мигас.

Самый традиционный вариант – это обжаренные в сковороде в большом количестве оливкового масла зеленый и красный перец, кусочки колбасы или бекона, чеснок. Когда все обжарилось до готовности, в сковороду добавляются хлебные крошки, ложка молотой паприки и все еще раз хорошенько обжаривается. Перед снятием с огня сверху иногда разбивается яйцо. Едят это блюдо сразу же, как сняли с огня. Чуть-чуть постоявшее теряет вкус и вид.

Timbal de membrillo y Torta del Casar

Самым популярным местным десертом, по мнению испанских гастрономов, является айвовый торт из Касара.

Специалисты отмечают интересное сочетание вкусов айвы, миндаля и насыщенного сыра. Для этого десерта сыр «Торта дель Касар» держат в холодильнике в течение нескольких часов, чтобы он немного застыл. Едят десерт сразу после его приготовления, чтобы сыр не растекся. Десерт состоит из айвового варенья, уложенного круглыми «дисками», на которые укладывается сыр. Сверху все посыпается миндальной крошкой.

И вот мы добрались до одного из символов испанской кухни.

Самое испанское блюдо из всех возможных!

Традиционное гаспачо из Эстремадуры – это суп пастухов и крестьян, работавших на полях. Его готовят из черствого хлеба, чеснока, томатов, оливкового масла, уксуса и соли.

Гаспачо служил как освежающим сытным напитком, так и легким блюдом, идеально подходящим для летних полевых работ, в него добавляли сезонные фрукты и овощи, например, огурец, перец, лук, виноград, дыни.

Кстати, мы всегда представляем себе гаспачо как томатный суп. Однако до появления помидоров в Европе его готовили из прочих овощей, хлеба и оливкового масла. И помидорное «новшество» приживалось очень долго.

В кухне бедных крестьян холодный летний суп вообще состоял лишь из черствого хлеба, смоченного водой и оливковым маслом.

Название «гаспачо» произошло от мавританского слова «caspa» – остаток.

Эстременьское гаспачо, Gazpacho extremeño
Ингредиенты для 4 человек:
4 ломтика черствого белого хлеба
4 спелых помидора
1 луковица
1 сладкий перец
1 яйцо
3 зубчика чеснока
1 ст. л. оливкового масла
3 ст. л. винного уксуса
Соль, сухие травки по вкусу

Томаты промываем, очищаем от кожицы (некоторые считают, что кожица придает сочность, но так сложнее измельчать и взбивать). Перец очищаем от кожицы, белых пластинок, семян, все нарезаем мелкими кусочками.

Ненадолго замачиваем черствый хлеб.

Отдельно измельчаем сухие травки и чеснок в ступке и дальше смешиваем с овощами и растираем. Добавляем замоченный хлеб, масло и уксус. Для простого деревенского гаспачо этого достаточно. Для более нежного взбиваем все блендером. Посыпаем сверху мелко порубленным яйцом.

В гаспачо некоторые хозяйки добавляют огурец, сверху украшают тонкими полосками хамона.

Разница между андалусским и эстременьским гаспачо в том, что в андалусское не добавляют яйцо. Считается также, что эстременьское гаспачо появилось вместе с помидорами, тогда как андалусское родилось намного раньше и этим словом называли разновидность крошек-мигас, смешанных с овощами.

А вот гаспачо манчего из Ла-Манчи, несмотря на название, не имеет ничего общего с первыми двумя. Это просто кусочки мяса, курицы или дичи, которые тушатся с соусом и подаются с пресным хлебом, а чаще всего в самом пресном хлебе. Пресная лепешка – обязательная часть этого блюда!

– Лучше я объемся гаспачо, чем попаду к невежественному врачу, который будет морить меня голодом, – восклицает Санчо Панса в романе «Дон Кихот», имея в виду отнюдь не легкий томатный супчик!

В Испании говорят, что гаспачо настолько «испанское» блюдо, что в каждом доме есть свой рецепт и своя манера его готовить. Поэтому конечный результат его приготовления у двух соседей будет сильно отличаться!

«Академическим» признан следующий рецепт андалусского гаспачо.

Классический гаспачо, Gazpacho andaluz

Ингредиенты:

1 кг спелых помидоров, нарезанных дольками

1 зеленый перец без семян, нарезанный мелкими кусочками

1 зубчик очищенного и нарезанного чеснока

$^1/_2$ огурца без кожуры

100 г твердой крошки хлеба, смоченной в холодной воде

250 мл оливкового масла

50 мл хересного уксуса

300 мл холодной воды

Соль по вкусу

Правило гласит, что овощную смесь измельчают вместе с хлебом и оливковым маслом, а затем добавляют уксус и воду и снова измельчают. Наконец суп процеживают через сито, подсаливают и ставят в холодильник.

Зеленое гаспачо, Gazpacho verde

Этот вариант в испанской кухне называют… раскольничьим, ибо нехорошо нарушать догмы! Но едят с удовольствием.

Главное для гаспачо – помидоры заменяются в этом варианте зелеными овощами и листьями.

Ингредиенты для 4 человек:

2 очищенных огурца
1 ломтик хлеба без корочки
1 зубчик чеснока
1 ч. л. сахара (по желанию)
1 веточка сельдерея
1 зеленый перец
100 г любых орехов
100 г шпината (можно заменить зеленым листовым салатом)
Горсть свежего базилика (от 10 до 12 листьев)
1 веточка петрушки (можно заменить кинзой)
3 ст. л. хересного уксуса
2 ст. л. классического йогурта (по желанию)
150 мл оливкового масла
Перец, соль по вкусу

Все измельчают до однородной массы и дополнительно протирают через ситечко, чтобы получилась желаемая текучесть.

Хамон

«Дульсинея Тобосская, имя которой столь часто на страницах предлагаемой истории поминается, была, говорят, великою мастерицею солить свинину и в рассуждении сего не имела себе равных во всей Ламанче», – писал Сервантес в романе «Дон Кихот».

Так и задумаешься, что привлекло Дон Кихота в его прекрасной даме, красота ее необыкновенная или необыкновенный хамон, который она засаливала? Боюсь, что все-таки второе!

Пожалуй, нет большей гордости в испанской кухне, чем хамон – визитная карточка Испании, – рассказ о котором вместе с гаспачо я оставила в этой книге напоследок.

Помните, как познакомились Пенелопа Крус и Хавьер Бардем? Они вместе снимались в фильме «Хамон! Хамон!».

Лучший хамон я ела в Эстремадуре, оторваться не могла от большой тарелки, а знакомые, рассказывая, как готовить гаспачо, добавляли: «Потом, уже разлив гаспачо в тарелку, тонкими полосками нарезаешь хамон и опускаешь в гаспачо, que rico!!! (как богато!)

Наверное, нет ни одной деревни в Центральной Испании, где крестьяне до сих пор не засаливают хамон по старинке, по-домашнему: на специальном столе под названием «саладеро» обваливают свиной окорок в соли и оставляют его на несколько недель. Затем соль смывают, – ни крупинки не должно остаться на мясе, – а окорок подвешивают к потолочной балке вялиться. Обычно это специальная комната на чердаке, без стекла, чтобы холодный зимний воздух как следует обдувал мясо. Ну а дальше – как повезет. Длинным осколком коровьей кости протыкают готовый окорок, и принюхиваются… увы, не все окорока выживают, бывают и испорченные.

Музей хамона

Но зато то, что остается – великолепно!!

Осенние праздники забоя свиней не для слабонервных и не для поклонников вегетарианства, но для деревни это настоящее событие.

Конечно, в промышленных масштабах испортиться хамону не дадут – не крестьянский домишко. Но технология приготовления, в общем-то, та же.

Окорок два-три дня вымачивают в соляном растворе, потом под прессом хорошенько отжимают и отправляют на созревание в сухое прохладное место. Там хамон будет вызревать долго, два-три года, чем дольше, тем лучше. Идеальным считается вызревание в течение 36 месяцев.

Кстати, считается, в хамоне, как в оливковом масле, содержатся вещества, понижающие уровень холестерина, неожиданно!

Любопытный факт: американцы заинтересовались производством хамона и занялись поисками вариантов для ускорения его производства, а спонсором проекта выступило… НАТО. Всерьез рассматривался вопрос о включении хамона в рацион военнослужащих.

Но испанцы воспротивились всеми силами, во-первых, усмотрев в этом посягательство на национальное достояние, во-вторых, какой же хамон без особых пород свиней или особых

пастбищ на отрогах гор! Так и заглох проект.

Отдельные сорта хамона по элитности приравнены к черной икре. Как у вина и сыра, для хамона существуют «наименования, контролируемые по происхождению».

Хамон иберико – Jamon Iberico, еще называемый пата негра, – это самый элитный вид хамона. Не менее 75 % его должно составлять мясо черной иберийской свиньи, сердо негро. Лучший хамон иберико производится в Эстремадуре – это регион Касереса, Бадахоса и в Кастилии – около Саламанки, Сьюдада Реаля.

Когда поросята перестают питаться молоком матери, их откармливают на кукурузе и ячмене в течение нескольких недель. Затем свиней перемещают на пастбище, где они могут есть траву, корни, желуди, причем промышленные подкормки практически не допускаются (некоторые говорят, что в зимнее время без них не обойтись). Более того, желуди должны быть от особого сорта дубов.

Самый идеальный сорт хамона получается из свиней, которые едят только желуди дубов сорта la dehesa, а дубы эти растут как раз в Эстремадуре, на границе между Испанией и Португалией. Этот сорт называется хамон де Беллота или хамон иберико де Монтанера. Цена соответствующая.

Следующий вид хамона – хамон иберико де ресебо (jamon iberico de recebo). Это ветчина из свиней, которых кормили смесью желудей и зерна.

И, наконец, хамон серрано, самый простой вид, который, в основном и продается в наших магазинах, особенно в вакуумных упаковках.

Подобные ему продукты – это знаменитая ветчина прошутто крудо в Италии и французская байонская ветчина. Они разные, на мой взгляд. Более или менее похоже получается черногорская ветчина, говорят – климат похож. И все же хамон, на мой личный вкус, на голову выше своих собратьев.

Такой хамон засаливается примерно две недели, затем отмывается и сушится примерно 6 месяцев, иногда 18, в зависимости от климата. Специальные «сараи» для сушки, секадерос, в основном строятся на возвышенностях, отсюда и название – серрано. Большинство видов хамона серрано делается из мяса белой свиньи.

Самый первый хамон мы попробовали в Барселоне более 15 лет назад. Прогулялись по улочкам, отходящим от собора Саграда Фамилия, зашли попить в первый попавшийся бар.

Хозяин поинтересовался, откуда приехали.

– Попробуйте! – предложил он и нарезал хамон от одного из

висевших под потолком бара огромных окороков. Так и втянулись!

Из вин под хамон серрано положено пить каберне-совиньон.

Под хамон де беллота положены красные вина категории «резерва» – выдержанные. Идеальным считается сочетание с винами Риохи или Рибера-дель-Дуэро (Ribera del Duero).

Жалко тратить хамон на прочие блюда, слишком хорош «чистый» продукт, разве что дыня вкус подчеркивает. И все же в испанской кухне рецептов с хамоном множество.

Кроме дыни хамон прекрасно сочетается с инжиром или фигами.

С хамоном готовят различные салаты, едят его даже с клубникой, на закуску, перед обедом и даже готовят горячие блюда.

Вот несколько простейших вариантов.

Делают салат с хамоном и авокадо, добавляя к ломтикам хамона и кусочкам авокадо крутые яйца, лук, бальзамический уксус и оливковое масло для заправки, соль и перец по вкусу.

Хамоном фаршируют помидоры вместе с совершенно невероятной смесью свежего апельсина, кедровых орешков, лука, сливочного масла. Все вместе солят и перчат по вкусу, иногда добавляют шпинат. Фаршируют помидоры, отправляют в горячую духовку совсем ненадолго, буквально минут на 10–15.

На большое блюдо выкладывают нарезанный горячий багет, свежую клубнику и тонкие ломтики хамона – это закуска перед подачей основных блюд.

Крокеты из хамона, croquetas de jamón

Ингредиенты:

200 г хамона

1 л молока

160 г сливочного масла

270 г пшеничной муки

500 г панировочных сухарей

Несколько кусочков перца чили по вкусу

2 куриных яйца

1 веточка розмарина

500 мл оливкового масла (для фритюра можно взять любое другое растительное)

Хамон нарезаем небольшими кубиками, примерно 5×5 мм, обжариваем на сливочном масле в глубокой сковороде.

Добавляем немного розмарина, несколько кусочков острого перчика чили, перемешиваем с мукой, не допуская образования

комков.

Сковороду снимаем с огня. Вливаем заранее подогретое молоко. Перемешиваем, не допуская образования комков, – до получения однородной густой массы.

Получившуюся заготовку для крокетов выкладываем из сковороды, даем остыть и настояться в течение часа.

Взбиваем яйца до однородной смеси. Из остывшей массы для крокетов двумя столовыми ложками готовим крокеты, придавая им форму цилиндра или шариков, окунаем в яйца и панируем в сухарях, затем снова – в яйца и в сухари. Так дважды, каждый крокет.

Затем крокеты обжариваем до золотистого цвета во фритюре или в сковороде с большим количеством растительного масла.

Зачерпните заката в тарелке гаспачо…

Испания многогранна. Как переливы гитарных струн, то медленные, то стремительные, то сухие и отрывистые, то нежные, словно исходящие из души музыканта.

Среди степей Кастилии затеряны строгие замки, так не похожие на гламурных французских соседей. Модернистская Каталония скрывает за роскошными фасадами легенды Жироны. На многие километры не встретишь даже хижины в горном Северном Арагоне. Открыты океанским ветрам застекленные балконы Кантабрии. Крутят свои лопасти мельницы Ла-Манчи. Рвутся к небу шпили Мадрида. И льется в бокалы янтарный херес Андалусии или вишневое вино Риохи.

А еще есть Наварра, Страна Басков, зеленая Астурия и жаркая Мурсия. Струится вода из каменных фонтанов на старых площадях, зреет вино в дубовых бочках, вялится на ветрах хамон, хранят покой древние монастыри.

Кордова

Сады Алькасара, Кордова

Стоит отойти от проторенных троп, как вспыхнут таинственные огоньки в темных кельтских лесах, а испанский гранд со шпагой наперевес пройдет во главе праздничной процессии, где под щемящий марш духового оркестра плывет над толпой украшенная цветами Мадонна.

Сверните с привычных дорог, и вчера еще незнакомые места завтра станут любимыми: маленькая, утопающая в цветах Альберка, неподалеку от Саламанки, или ползущие в гору средневековые улочки Альбарассина в провинции Теруэль, фантастические замки Асторги в провинции Леон или рыбацкие хижины на каменных лапах-сваях в Галисии. А блюда, подаваемые в маленьких деревенских ресторанах, удивят и очаруют даже гурманов.

У слова «дуэнде» много значений в буквальном переводе с испанского: и дух, и домовой, и огонь, и магия. Этим особым духом пропитано все: переливы гитары, топот копыт под взмыленной лошадью рыцаря, архитектурные фантазии Гауди и картины Эль Греко, и рецепты, за которые когда-то шли на костер.

«Приближение дуэнде знаменует ломку канона», – написал Федерико Гарсиа Лорка. Почувствуйте его пламя, найдите свою Испанию, не похожую на ту, что видели другие, и вы откроете новый мир, который останется в вашей душе.

Зачерпните заката в мисочке гаспачо, нарежьте оранжево-красные острые перцы, согревающие зимним вечером, чтобы упал кусочек солнца в тарелку!

«La tierra de mi alma», земля души моей…

* * *

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ,
ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:
https://eksmo.ru/b2b/

Звоните по телефону:
+7 495 411-68-59, доб. 2261